

RETETE

# Clisura Dunării

GAL CLISURA DUNĂRII

## Ciorbă de cuie

### Ingrediente folosite:

o ceașcă de ulei, 2 chite de ceapă verde de la care folosim frunzele verzi, (pene de ceapă verde), 100gr brânză, 2-3 ouă (câte un ou pentru fiecare porție), o chită de pătrunjel, sare, piper, oțet, smântână.

### Mod de preparare:

Într-o oală (2 kg), se pune uleiul, se încinge, se adaugă penetele de ceapă tocate mărunt (frunzele verzi). După ce se înmoaie ceapa se adaugă pătrunjel verde tocat și se lasă câteva minute pe foc după care, se adaugă apă cât este nevoie (cam 3-4 căni). Se lasă la fiert (cam 15 min). Se adaugă ouăle întregi în funcție de câte porții vrem. Se fierbe ciorba 5 min, după care, se adaugă brânză tăiată mărunt și se mai fierbe puțin, 2 min. Când este gata se potrivește cu sare, piper, oțet după gust. Se adaugă smântână.

## SVINIȚA



## Dulceață de Smochine

### Ingrediente folosite:

2 kg de smochine, 1 kg zahăr, 200 ml apă, zeama de la o lămâie

### Mod de preparare:

Smochinele se spală, se taie codițele, se taie în patru cele coapte bine. Din apă, zahăr și zeama de la lămâie se face un sirop care se fierbe până devine mai consistent, mai gros. Se adaugă câteva smochine coapte (7), se fierb 5 min, se îndepărtează spuma, după care se pasează. Se procedează astfel pentru a avea un sirop mai dens. Se adaugă smochinele și se fierbe dulceața 15 min. Se pune fierbinte în borcanele sterilizate, se învelesc în pături până a doua zi.



# Perzasca

## CIORBĂ DE GRĂDINĂ

### **Ingrediente folosite:**

2 legături de ceapă verde, 2 legături usturoi verde, 1 legătură pătrunjel verde, 1 legătură mărar verde, 1 legătură leuștean, 2 căpățâni salată verde, 3 ouă, sare, piper, ulei (pentru călit legumele), oțet, brânză sărată de vacă (telemea), după gust.

### **Mod de preparare:**

Se curăță și se toacă toate legumele, se pun la călit în puțin ulei. După ce se înmoaie legumele, se umple oala cu apă (cam 5-6 l), se dă în clocot. Ouăle se sparg într-un castronel și se bat cu un strop de oțet. Când legumele sunt fierte se pun ouăle. Se potrivește cu sare și piper după gust. La sfârșit se adaugă brânza



## TURTĂ DE MĂLAI

### **Ingrediente folosite:**

1 ou, 1 praf de copt, 5 linguri de ulei, 2 ½ linguri zahăr, un strop de sare, 3 căni de făină de mălai, o cană făină albă și 250 ml apă minerală.



### **Mod de preparare:**

Se amestecă, se frământă puțin. Se bagă la cuptor.

# Eselnita

## PLĂCINTA LUI LAZĂR

### Mod de preparare:

Această plăcintă se face în mod special la lasatul secolui de brânză. Din bătrâni se spune că în sat a existat un om pe nume Lazăr care a murit de dorul plăcintii, deoarece era preferata lui și în amintirea lui, i-au dat plăcintii, acest nume.

Bătrânii mai numeau această plăcintă și Plăcinta Românească care seamănă cu o budincă mai groasă și foloseau următoarele ingrediente:

coaja unei pâini, un litru de lapte fiert, o cană de orez spălat și fiert, 5 ouă, coaja de la o lămâie, 2 plicuri de zahăr vanilat, 5 linguri de zahăr, 4-5 linguri de grîș nefiert, ½ kg brânză sărată.

Într-un castron mai mare se rupe coaja pâinii în bucăți mai mari, apoi adăugau laptele fiert, orezul fiert, ouăle, coaja de la lămâie, zahărul vanilat, cantitatea de zahăr și grîș, brânză sărată.

Toate acestea se amestecă bine și se așează într-o tavă unsă și tapetată cu făină în prealabil. Înainte de a se da la cuptor, se rade brânză deasupra pentru a-i face plăcintii o față rumenă. Plăcinta este gata atunci când se desprind marginile



# Eselnita

## CIORBĂ DE VARZĂ ACRĂ

### Mod de preparare:

Se pune carne mai grasă de la gâtul porcului, într-un vas, se căleşte cu multe legume în special rădăcinoase (morcov, ceapă, țelină, pătrunjel, păstârnac), se adaugă condimente (foi de dafin, boabe de piper, bețe de mărar uscat și varza acră, tocată mărunt

Când toate sunt fierte se adaugă suc de roșii!



## POMANA PORCULUI

### Mod de preparare:

Într-un ceaun de tuci se pun bucăți mari de carne proaspătă de porc și se pun la foc. Se pune și carne grasă deoarece va lăsa grăsimea necesară călirii cărnii, se condimentează cu sare, boabe de piper și foi de dafin.

Se adaugă apă cât să acopere carnea din ceaun. Când apa a scăzut, se pune ceapă tocată mai mare și se ridică de pe foc când ceapa a prins culoare aurie, după preferințe la sfârșit se adaugă usturoi.



# Dubova

## COLACI PEMEȘTI

### *Ingrediente Utilizate:*

1 kg făină, 2 gălbenușuri, 600 ml lapte, o lingură de untură, un cub de drojdie.

### *Mod de preparare:*

Se încălzește laptele cu drojdia și se frământă cu restul ingredientelor. Se lasă la dospit. În acest timp, se pregătește  $\frac{1}{2}$  kg de brânză dulce cu 300 gr zahăr, 1 linguriță scortişoară, coaja de la o lămâie și 1 plic de zahăr vanilat și dulceață mai groasă.

Când aluatul își dublează volumul, se întinde și se taie cu paharul ca la gogoși. Se umple cu gem și brânză dulce și se pune la cuptorul preîncălzit (180 grade, 15-20 min).



# Sichevita

## UNTURĂ CU CEAPĂ CĂLITĂ CARAMELIZATĂ

### Ingrediente Utilizate:

1 kg untură, 2 cepe, 2 mere, 1-2 gutui, 2 ardei roșu copt și decojit, 2-3-4 căței de usturoi care se toacă mărunt.

### Mod de preparare:

Cepele, merele, gutuile și usturoiul se dau pe răzătoare. Ceapa se stoarce de zeamă. Se pune totul într-un vas, punem apă cât să acopere toată compoziția, adăugăm 2-3 linguri untură. Se fierbe până se înmoale bine amestecul de legume, fructe și untura iese deasupra iar apa scade. Se va simți un miros plăcut de ceapă caramelizată. Se gustă. Dacă este nevoie se mai adaugă sare.

Adăugăm restul de untură, se amestecă, lăsăm să se omogenizeze. Se servește cu pâine prăjită.

Se pune în borcane!



## DULCEAȚĂ DE ARDEI ȘI CEAPĂ

### Ingrediente Utilizate:

½ kg ardei dulce (roșu, galben, verde), 1 kg ceapă, 6-7 ardei iuți, 800 ml apă, 400 ml oțet, 400 gr zahăr, 200 gr miere, 1 lingură de sare.

Se poate înlocui zahărul cu mierea.

### Mod de preparare:

Din cantitățile de apă, oțet, zahăr, miere se face un sirop. Cât timp fierbe siropul, toate legumele se taie peștiori. Când siropul se leagă (devine mai gros) se adaugă legumele tăiate și se fierbe amestecul până când ceapa devine transparentă, cam 2-3 ore la foc moale. Dulceața este gata când se pun 2-3 picături din compoziție pe o farfurie și acestea nu-și schimbă forma sau nu curg.



# Coronini

## SĂRĂMURICĂ DE PEȘTE

### Ingrediente Utilizate:

Pește 2 kg crap, somn, șalău, 500 gr roșii, 300 gr ardei roșu copt, 1-2 Ardei iuți, Leuștean 1 legătură, Pătrunjel 1 legătură, Sare, piper, boia iute după gust.

### Mod de preparare:

Peștele se pune la fiert cca 20 min, apoi se lasă la răcorit, se dezosează peștele cu mare atenție, se strecoară supa rezultată, se adaugă bucățile de pește fără oase.

Separat se coc ardeii și roșiile pe plită, se curată și se toacă cubulețe și se adaugă ardeii iuți, verdeața și condimentele. Se pun împreună la fiert pentru câteva minute. La sfârșit se adaugă câteva jumări de somn. Sărămurica trebuie să conțină mult pește și să fie dulce, acrișoară, sărată și ușor picantă.

