

Τραπέζι με δικές σας αγαπημένες συνταγές!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/05/2010 08:52

θα κάνω τραπέζι σε φίλους σε λίγο καιρό, αλλά θέλω όλες οι συνταγές που θα φτιάξω να είναι από τις δικές σας αγαπημένες συνταγές.

Θα ήθελα, κόρες, να μου γράψετε κάποια ή κάποιες από τις πιο αγαπημένες σας συνταγές, είτε αυτές έχουν δημοσιευτεί στο σάιτ μας ή όχι. :kiss:

Θα είναι πλήρες το μενού με κεράσματα, πρώτο και κυριώς πιάτο, σαλάτες και γλυκό. Δεν έχει σημασία αν θα είναι για μπουφέ ή καθιστό τραπέζι.....Πιστεύω ότι θα γίνει ένα τραπέζι που "θα σκίζει" και θα το ονομάσω το

"τραπέζι των μαγειρικών διαδρομών"

Απ:Τραπέζι με δικές σας αγαπημένες συνταγές!

Δημοσιεύθηκε από bhsaria58 - 18/05/2010 05:46

Ηλιάννα μου εσύ αναρωτιέσαι με τις τόσες όμορφες συνταγές σου και μάλιστα light?...μάλλον δεν θα ξέρεις τι να πρωτοφτιάξεις:unsure: εμένα προσωπικά μαρεσει το κοτόπουλο το γλυκόξινο με πυλάφι,όπως και για φρούτο το ζελέ μέσα σε πεπόνι,φυσικά παγωτό σε δυό γεύσεις και για καλωσόρισμα μια σαγκρία με τα διάφορα κριτσινάκια σου;) αλλά ας περιμένουμε και απο άλλες κοπελιές προτάσεις.....:cheer:

Απ:Τραπέζι με δικές σας αγαπημένες συνταγές!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/05/2010 06:00

bhsaria58 έγραψε:

Ηλιάννα μου εσύ αναρωτιέσαι με τις τόσες όμορφες συνταγές σου και μάλιστα light?...μάλλον δεν θα ξέρεις τι να πρωτοφτιάξεις:unsure: εμένα προσωπικά μαρεσει το κοτόπουλο το γλυκόξινο με πυλάφι,όπως και για φρούτο το ζελέ μέσα σε πεπόνι,φυσικά παγωτό σε δυό γεύσεις και για καλωσόρισμα μια σαγκρία με τα διάφορα κριτσινάκια σου;) αλλά ας περιμένουμε και απο άλλες κοπελιές προτάσεις.....:cheer:

Bhsaria, ίσως δεν ήμουν σαφής.....είπα ότι θα ήθελα το τραπέζι που θα φτιάξω να είναι από τις δικές σας σύνταγές όχι τις δικές μου...μόνο από τις δικές σας των μελών μας και των φίλων.....Δε θέλω δικές μου συνταγές....Ευχαριστώ πάντως, τις δικές μου τις ξέρω:laugh:

Απ:Τραπέζι με δικές σας αγαπημένες συνταγές!

Δημοσιεύθηκε από ΙΩANNA - 18/05/2010 08:08

Υπάρχουν κάποιες συνταγές που μου αρέσουν πολύ, όπως το γεμιστό χοιρινό, ρολό γεμισμένο με έντονο πικάντικο μείγμα επίσης από χοιρινό, το λιβανέζικο κατσαρόλας πιάτο δημοφιλές στη Μεσόγειο με έναν υπέροχο συνδυασμό ντομάτας και μπαχαρικών. Αυτές οι συνταγές δεν υπάρχουν νομίζω στο σάιτ αλλά τις έχω δοκιμάσει και μου άρεσαν πολύ. Βέβαια υπάρχουν και άλλες πολύ όμορφες συνταγές εδώ θα ξεχωρίσω τα σουφλέ με σπανάκι, με τυριά, το κίς λωρεν, το μοσχάρι με τυριά και πιπεριές, τα πουγκιά με γέμιση και άλλα.

=====

Απ: Τραπέζι με δικές σας αγαπημένες συνταγές!

Δημοσιεύθηκε από marianta - 20/05/2010 04:27

Ηλιάννα οι δικές μου προτάσεις για το τραπέζι που ετοιμάζεις είναι οι ακόλουθες:

ΣΑΛΑΤΕΣ: Καπαροσαλάτα, που γίνεται με μαγιονέζα, στραγγιστό γιαούρτι, κάπαρη και ελαιόλαδο. Σαλάτα με κριθαράκι και αβοκάντο, που γίνεται με βρασμένο κριθαράκι, κόκκινα φασόλια, ψιλοκομμένο ζαμπόν, ψιλοκομμένες πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι και αβοκάντο και ντρέσινγκ με χυμό λεμονιού, λίγο ξύδι, τριμμένο σκόρδο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Μαρουλοσαλάτα με αντσούγιες, αγγούρι, φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο, κάπαρη, ελιές λάδι και ξύδι. Πατατοσαλάτα με παντζάρια, που φτιάχνουμε με βρασμένες πατάτες και βολβούς παντζαριών, μαύρες ελιές, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, ξύδι, μουστάρδα, αλάτι και πιπέρι.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ: Μπουρεκάκια με σπανάκι. Χρειαζόμαστε χονδροκομμένο σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο, 1 αυγό, φέτα, αλάτι πιπέρι και λίγο λάδι. Τυλίγουμε τη γέμιση αυτή σε φύλλο κρούστας και τα κάνουμε μπουρεκάκια.

Τάρτα με μελιτζάνες, που γίνεται με ζύμη αλμυρής τάρτας, μελιτζάνες ψημένες και πολτοποιημένες, αυγά, γάλα, φέτα, γραβιέρα, βούτυρο, μαϊντανό, λίγο αλάτι και πιπέρι. Πιπεριές γεμιστές με τυρί. Χρειαζόμαστε πράσινες γλυκές μακριές πιπεριές, φέτα τριμμένη, ζαμπόν ή μπέικον ψιλοκομμένο, ψιλοκομμένη ντομάτα και μαϊντανό.

ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ: Φιλετάκια μοσχαριού στρογκανόφ, της Δάφνης, ρολό κοτόπουλο με φέτα, σπανάκι και λιαστή ντομάτα και αρνάκι γεμιστό παραδοσιακό.

ΓΛΥΚΑ: Τούρτα Καρολίνας, ζελέ φρέσκιας φράουλας με κρέμα και παγωτό παρφέ με μπισκότα και λικέρ, συνταγούλες από το site μας.

=====