

Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/07/2010 15:05

Γράφουμε συνταγές μικρές και εύκολες που φτιάχνουμε συχνά στο σπίτι μας!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 12/07/2010 15:06

Μια συνταγη απο την Αλεκα Gaknis

ΡΕΒΥΘΙΑ ΜΕ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

250 γρ. φασόλια γίγαντες
250 γρ ρεβυθια
1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
3 καροτα σε ροδελες
1 κουτι ντοματινια
1 φλιτζανι λαδι
3 φλιτζανια νερο
1 δαφνη
Αλάτι,Πιπέρι
12 ματσο μαιδανο ψιλικομενο

βαζουμε τα ρεβυθια με τους γιγαντες μαζι να μουλιασουν μια νυχτα
τα βραζουμε ολα μαζι

τα στραγγιζουμε και τα βαζουμε σε ταψι

ριχνουμε το τριμενο κρεμμυδι τα καροτα την ντοματα την δαφνη
τα 3 φλιτζανια νερο αλατι πιπερι το λαδι τα ανακτεουμε λιγο και πασαπλιζουμε με τον μαιδανο
αν χριαστη προσθετουμ λιγο νερο στην διαρκεια του ψυσηματος

ψυνουμε το φαγητο σε ζεστο φουρνο στους 200 βαθμους μεχρι να μνη με την σαλτσα του

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 12/07/2010 16:31

Κρέμα σοκολάτας σε ποτήρια

1 κροκο αυγου
1 ασπραδι χτυπιμενο σε μαρεγκα

100 γρ ζάχαρη
250 γρ κρύο γάλα
125 γρ Ρούμι η κονιακ
4 κ,γ αλεσμενη ασπρη ζελατινη
4 κ,σ κρυο νερο
250 γρ κρέμα γαλακτος χτυπημενη σε σαντηγη
50 γρ πικρή σοκολάτα τριμενη

ανακατευουμε την ζελατινη με το κρυο νερο.

Χτυπαμε τον κρόκο με τη ζάχαρη ,ριχνουμε το γαλα και το ρουμι,ανακτευουμε καλλα ριχνουμε και την λωιωμενη ζελατινη ανακατευουμε καλλα

βαζουμε την κρεμα στο ψυγειο για λιγο. μολις αρχειση να γινετε σαν ζελε την βγαζουμε και ριχνουμε την μαρεγκα και ανακατευουμε ελαφρα. ριχνουμε και την σαντηγη και ανακατευουμε ελαφρα. προσθετουμε και την τριμενη σοκολατα ανακτευουμε ελαφρα για λιγο

βαζουμε την κρεμα σε ποτυρακια και μετα στο ψυγειο για 4 ωρες
σερβιρουμε με κομματακια σοκολατας και σαντιγη

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 12/07/2010 19:46

Πατάτες με μανιτάρια στον φούρνο

Κόβουμε πατατες τόσες οσες θα χρειασθουμε για να γεμίσει μεχρι την μεση το ταψι που θα χρησιμοποιήσουμε,σε ροδέλλες λεπτες.

μισό κιλο μανιτάρια άσπρα φρεσκα κομμένα ροδέλλες.

2 πακετάκια κρεμα γάλακτος(400-500γρ)

λιγο σκόρδο φρέσκο τριμμένο "η σκόνη

προαιρετικά κομματάκια τυρί καπνιστό

μαντζουράνα λιγο για άρωμα

κεφαλοτύρι.

πιπέρι.:kiss:

κομμένα τα υλικά μας τα ανακατεύουμε ολα μαζί με την κρέμα κ.λ.π

απο πάνω ριχνω το κεφαλοτύρι τριμμένο ψήνουμε στους 200 βαθμούς μεχρι να ροδίσει.:kiss: :kiss:

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από ΙΩANNA - 14/07/2010 07:28

<http://a.imageshack.us/img195/4465/dscn1337i.jpg>

Σάλτσα Πέστο βασιλικού

2 κούπες φρέσκο βασιλικό προτιμητέος ο πλατύφυλλος
4 σκελίδες σκόρδο
1 κούπα ελαιόλαδο
2 κουταλιές της σούπας κουκουνάρι (εάν θέλετε το καβουρδίζετε)
 $\frac{3}{4}$ της κούπας τριμμένη παρμεζάνα
Αλάτι –πιπέρι

Πολτοποιούμε όλα τα υλικά στο μούλτι την χρησιμοποιούμε αμέσως ή την βάζουμε σε βάζο κι από πάνω λίγο ελαιόλαδο. Το κλείνουμε και το διατηρούμε στο ψυγείο μας για πολύ χρόνο. Η σάλτσα αυτή συνοδεύει κυρίως ζυμαρικά αλλά και όπου αλλού εμείς νομίζουμε ότι ταιριάζει.

<http://img825.imageshack.us/img825/9395/dscn1531.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/07/2010 13:11

Σαλατα εξωτικη

<http://up.picr.de/4768552.jpg>
<http://up.picr.de/4769367.jpg>

200 γρ Κοκιννο λαχανο τριμμενο
200 γρ καροτα τριμμενα
1 κουτακι μικρο καλαμποκι
1 μηλο σε κοματακια κομμενο
1 ροδακινο η νεκταρινη σε πολυ λεπτες ροδελες κομενο

σαλτσα ντρεσινγκ

3 κ,σ μελι ρευστο
3 κ,σ μουσταρδα
100 γρ λαδι,
3 κ,σ ξυδι μαυρο μπαλσαμικο
αλατι,πιπερι

βαζουμε τα υλικα για την σαλτσα ντρεσινγκ σε ενα μπολακι και τα χτυπαμε λιγο ολα μαζι

βαζουμε σε μια λεκανη τα λαχανικα και τα φρουτα τα τριμμενα
ριχνουμε επανω την σαλτσα ανακατευουμε δωκιμαζουμε αν χρειαζετε κατι απο αλατι η ξυδι και σερβιρουμε,και κρυστα ειναι πολυ ωραια η σαλατα με φρεσκο ψωμακι και αιολι σκορδου

που το φτιαχνουμε με

μαγιονεζα ,αλατι και σκοδρο απο την πρεσσα περασμενο

Η

200 γρ βουτυρο χτυπημενο στο μιξερ,με

αλατι

1 κ,γ σκονη παπρικα

και 2 σκορλιδες σκορδο απο πρεσσα περασμενες,

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 15/07/2010 04:00

Εύκολο γρήγορο και νόστιμο σπεντζοφάι

σουτζουκάκια πικάντικα απο το lidl

μελιτζάνες μακρόστενες κομμένες στα 8

πιπεριές κέρατο κομμένες στη μέση

ντομάτα χυμό "η κονκασέ

λαδι

αλατοπίπερο.

Σωτάρω μεχρι να ξανθινουν ελαφρώς μελιτζάνες και πιπεριές,ρίχνω την ντομάτα βράζουμε για 5-8 λεπτά συμπληρώνω τα σουτζουκάκια αλατοπιπερώνω και αφήνω σε χαμηλή φωτιά άλλα 15 λεπτά μέχρι να τελειώσουν τα υγρά του φαγητού και να μείνει με το λαδάκι του.

Ετοιμο το φαγητό.:blush: :blush: :blush: :blush: :blush:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 15/07/2010 15:37

τα σουτζουκακια αυτα λεη

<http://up.picr.de/4775993.jpg>

<http://up.picr.de/4803364.jpg>

<http://s1.up.picr.de/4803366.jpg>

<http://s2.up.picr.de/4803368.jpg>

<http://s3.up.picr.de/4803370.jpg>

<http://s4.up.picr.de/4803373.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/07/2010 16:02

Εγινε πολύ νόστιμη η σαλάτα σου, Βιανκα. Έβαλα λιγότερο μέλι, 1 κ.γλ. μόνο...πολύ καλή και μυρωδάτη!!!

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/salataBianka-9be42d489501fb8dac6e394ee38ed877.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 19/07/2010 11:13

κοριτσια δεν ξερω αν πρεπει να γράψω, τώρα που είδα τον αρακά με το κοτοπουλο,μια συνταγή με αρακά και πέρκα. εγω την γράφω εδω γιατι ειναι ευκολη και γρήγορη.

Περκα με αρακα στον φούρνο

2 φιλετα περκα μεγαλούτσικα
500 γρ. αρακα κατεψ.
ντοματα φρέσκια τριμμ.2 ποτηρια
κρεμμύδια 2 ψιλικομ.
1 σκελ.σκορδο τριμμ.
λαδι
αλατι πιπερι
μαιντανό.

τα ριχνω ολα σε ενα ταψάκι(ξερετε τωρα εσεις με την σειρα)
και ψήνω στους 200βαθμ μεχρι να ψηθεί και να μείνει με την σαλτσούλα του

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Margo - 24/08/2010 08:51

<http://a.imageshack.us/img822/5023/91ampelofasoula.jpg>

Άλλη μία νόστιμη και γρήγορη εναλλακτική στη συνταγή
Αμπελοφάσουλα σαλάτα της Ηλιάννας είναι η προσθήκη ξερής τριμμένης μυζήθρας για μακαρόνια.
Βράζουμε κανονικά τα φασολάκια, τα σουρώνουμε και τα σερβίρουμε στα πιάτα. Ρίχνουμε
ελαιόλαδο, ή ελαιόλαδο με λεμόνι ή ελαιόλαδο με ξύδι και αλατοπιπερώνουμε. Κατ'επιλογήν, όποιος
επιθυμεί μπορεί να ψιλοκόψει ή να τρίψει λίγο σκόρδο και να το ανακατέψει στα φασολάκια.
Πασπαλίζουμε με μπόλικη τριμμένη, πικάντικη, ξερή μυζήθρα.
Ένα πλήρες πιάτο! :)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 24/08/2010 09:12

Καλά αυτό το ποστ μου αρέσει πολύ.....ωραίες και εύκολες ιδέες!!!!Θα φτιάξω και αυτή τη συνταγή, Gagnis με την πέρκα και τον αρακά....πολύ ωραία ακουγεται....Σύντομα και τα σουτζουκάκια σου.....Βάλε κιάλλες....βάλε κιάλλες!!!!!!!!!!!!!!:laugh: :laugh: :laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 24/08/2010 09:16

Πικάντικο ντιπ καπνιστής πέστροφας

300 γρ. φιλέτο καπνιστής πέστροφας
1 φλ. μαγιονέζα
1/2 φλ. γιαούρτι στραγγιστό
1 κ.γ. χορσράντις σώς(σε βαζάκι)
1 κ.γ. ταμπάσκο
Αλάτι αν χρειάζεται

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μούλι μέχρι να γίνουν σαν κρέμα.
Πολύ ωραίος μεζές πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί για το ουζάκι σας!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 24/08/2010 09:45

Νάνα, στη θέση της καπνιστής πέστροφας μπορεί να μπει καπνιστός σολομός; δένει με τα άλλα υλικά; το έχει φτιάξει εσύ;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 24/08/2010 10:08

Ηλιάννα δεν το έχω δοκιμάσει με σολομό. Νομίζω όμως ότι θα έχει αρκετά έντονη γεύση...ενώ με την πέστροφα είναι πολύ ντελικάτη η γεύση της, πραγματικά πολύ ωραία!!!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 24/08/2010 10:27

Το ειπα γιατί σολομό είχα στην κατάψυξη και θα μπορούσα να το φτιάξω και τώρα
Την άλλη φορά που θα πάω σούπερ.....

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Nana - 24/08/2010 17:31

Αλλιώτικη μπεσαμέλ

Αυτή η μπεσαμέλ γίνεται με ένα διαφορετικό τρόπο,φτιάχνεται σε μπέν-μαρι και έχει το προτέρημα να γίνεται πολύ αφράτη, να μη σβολιάζει, να μην κολλάει και όταν ξαναζεσταίνεται το φαγητό μη γίνεται σφιχτή.

Η δοσολογία είναι αυτή που χρησιμοποιεί κάθε μαγείρισα για να φτιάξει την μπεσαμέλ της με τον κλασσικό τρόπο.

Στην αρχή ανακατεύετε σε ένα μπώλ το αλεύρι με το βούτυρο που έχετε αφήσει να μαλακώσει. Γίνεται ένα μίγμα σαν ζύμη πολύ μαλακιά. Βάζετε το γάλα σε μπέν-μαρι που βράζει και μόλις γίνει χλιαρό, ρίχνετε το μίγμα βούτυρο-αλεύρι όλο μαζί στο γάλα. Σκεπάζετε με ένα καπάκι και μετράτε ακριβώς 15 λεπτά.

Βγάζετε την μπεσαμέλ απο το μπεν μαρι,και χτυπάτε το μίγμα με ένα αυγοδάρτη ή ένα μιξεράκι χειρός και η μπεσαμέλ είναι έτοιμη. Προσθέτετε όσα αυγά και τυρί θέλετε και την χρησιμοποιείτε σε όποιο φαγητό χρειάζεται.

Όταν βγάλετε το καπάκι θα δείτε ένα τελείως νερουλό μίγμα, μη φοβηθείτε μόλις το ανακατέψετε ως δια μαγείας θα πήξει!!!

Τον τρόπο τον έχω μάθει απο επαγγελματία, γιατί έτσι φτιάχνουν μεγάλες ποσότητες μπεσαμέλ.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 24/08/2010 17:44

πολυ σωστα τα λειι η Nana μας,επισης αυτο το μιγμα βουτυρο-αλευρι που εχετε ετοιμασει μπορειτε να το συντηρησετε στο ψυγειο και να το χρησιμοποιησετε σε αλλα φαγητα που θελετε να δεσουν πχ.σουπες.ή καποιο αλλο φαγητο που σας βγηκε νερουλο αλλα δεν παιρνει αλλο βρασιμο,το δενετε με αυτο τον τροπο,λιγη ποσοτητα βουτυρο-αλευρι ζεστο ζουμακι απο το φαγητο σας ,καλο ανακατεμα με το συρμα,και το ριχνετε στην κατσαρολα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 24/08/2010 17:55

καλλα θα ειναι να βαλης την συνταγη Nana μου με τις δοσολογιες της γιατι ειναι πολυ καλλη

:kiss: :kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Nana - 24/08/2010 18:07

hrisag έγραψε:

πολυ σωστα τα λει η Nana μας,επισης αυτο το μιγμα βουτυρο-αλευρι που εχετε ετοιμασει μπορειτε να το συντηρησετε στο ψυγειο και να το χρησιμοποιησετε σε αλλα φαγητα που θελετε να δεσουν πχ.σουπες.ή καποιο αλλο φαγητο που σας βγηκε νερουλο αλλα δεν παιρνει αλλο βρασιμο,το δενετε με αυτο τον τροπο,λιγη ποσοτητα βουτυρο-αλευρι ζεστο ζουμακι απο το φαγητο σας ,καλο ανακατεμα με το συρμα,και το ριχνετε στην κατσαρολα.Ναι Χρύσα έτσι είναι, αυτό το μίγμα είναι αυτό που λένε οι Γάλλοι "ρού". Και εγώ όταν φτιάχνω μπεσαμέλ κρατάω λίγο σε ένα βαζάκι για να δένω τις σάλτσες μου. Στο ψυγείο κρατάει αρκετό καιρό.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 26/08/2010 06:58

Ρεβυθοσαλάτα

Φτιάχνετε τη γνωστή σούπα ρεβύθια; κρατήστε 2 κούπες περίπου στεγνά χωρίς ζουμιά Ανακατέψτε τα με κρεμμύδι, λίγο σκόρδο, μαϊντανό, δυόσμο λάδι, αλάτι, πιπέρι, λεμόνι, ψητά λαχανικά και έχετε μια καταπληκτική σαλάτα και για το καλοκαίρι!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 28/08/2010 15:17

:kiss:

πολυ καλλες συνταγες μας δεινετε μπραβο κοριτσια

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 31/08/2010 13:14

αυγοσαλατα

4 κ.σ μαγιονεζα
1 πρεζα αλατι
1 πρεζα πιπερι
3 πρεζες ζαχαρη
1 κ,γ μουσταρδα
6 αυγα βρασμενα σφιχτα και κομμενα σε κομματακια

βαζουμε ολα τα υλαικα μαζι τα ανακατευουμε ριχνουμε και λιγο μαιδανο ψιλικομενο το βαζουμε στο ψυγειο

<http://up.picr.de/5101423.jpg>

<http://s1.up.picr.de/5101427.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 31/08/2010 14:10

Λικερι καραμελας γαλακτος

<http://up.picr.de/5105915.jpg>

<http://up.picr.de/5105934.jpg>

750 ml βοτκα η κονιακ
500 γρ καραμελες γαλακτος απο τις μαλακιες
βαζουμε τις καραμελες σε γιαλινο μπουκαλι και ριχνουμε μεσα και το κονιακ η την βοτκα αφηνουμε το λικερι στο ψυγειο και καπου καπου το κουναμε για να λιουσουν καλλα οι καραμελες

και

Λικερι κρεμα καραμελα

Λικερι καραμελας

<http://s1.up.picr.de/5105917.jpg>

2 κουτια γαλα ζαχαρουχο βρασμενο με το κουτι μαζι για 2 ωρες

700 ml κονιακ

ανακατευουμε ολα τα υλικα μαζι

βαζουμε το λικερι σε μπουκαλια γιαλινα
μπορουμε αμεσως να πιουμε
και το διατιρουμε και 1 χρονο

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 03/09/2010 13:44

μακαρονια τηγανιτα

γινετε με οτι μακαρονια περισια εχετε

βαζουμε σε τιγανι λιγο λαδι και σωταρουμε ενα κρεμμυδακι αν θελουμε

μετα ριχνουμε τα μακαρονια τα βρασμενα,

και πασπαλιζουμε 5 -8 κ,σ με παξιμαδι τριμμενο δηλαδη γαλετα

μετα αφηνουμε να παρουν χρωμα ανακατευψντας για να μην καουν

στο τελος χτυπαμε 2 αυγα τα ριχνουμε απο πανω απο τα μακαρονια αλατι πιπερι και σβηνουμε την φωτια

αφηνουμε λιγο να ψυθη το αυγο και σερβιρουμε

<http://i51.tinypic.com/w0017d.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από ΙΩANNA - 12/09/2010 06:54

Μπενιέ μπανάνας

<http://img137.imageshack.us/img137/9592/f536e0bdc15946828e529eb.jpg>

Για το χυλό

4 μπανάνες

Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

3 αυγά

3 κουταλιές ζάχαρη

½ φλιτζάνι γάλα

Λίγο αλάτι

Καλαμποκέλαιο για τηγάνισμα

Χτυπάμε τα αυγά καλά προσθέτουμε το γάλα το αλάτι και την ζάχαρη και ριχνουμε λίγο- λίγο το αλεύρι ώστε να φτιάξουμε μια ζύμη πηχτή.

Κόβουμε κάθε μπανάνα στα τρία και αφού την βουτήξουμε στο χυλό την τηγανίζουμε μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα.

Τέλος πασπαλιζουμε με άχνη ζάχαρη τα μπενιέ μπανάνας ή τα περιχύνουμε με σάλτσα σοκολάτας.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 12/09/2010 07:29

μπραβο Ιωαννα μου ωραια συνταγη,γρηγορη και ευκολη!!:kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 27/09/2010 12:31

Marshmallow Fondant

450g γρ Marshmallows ασπρα
1 Κιλο αχνη
3 κ,σ νερο

σε μια μεγαλη λεκανιτσα βαζουμε τα Marshmallows και σε ενα μπεν μαρι αφηνουμε να ζεσταθουν και να μαλακωσουν ριχνουμε την μιση απο την αχνη,και ζυμωνουμε μετα ριχνουμε και την αλλη μιση αχνη παντα ζυμωνοντας την ανοιγουμε σε ενα φυλο για να διακοσμησουμε τουρτες

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 27/09/2010 15:40

Φονταντ Ζαχαροπαστα

1 κ,σ ζελατινα τριμενη
5 κ,σ νερο η λικερ της αρεσκειας μας
10 κ,σ γλυκοζη
1 κ, σ γλυκερινη
2 κ,σ σπορελαιο
160 γρ αχνη και λιγο περισσοτερη
2 σταγονες χρωμα της αρεσκειας μας αν το θελουμε

ανακατευουμε την ζελατινα με λιγο απο το νερο που εχουμε και αφηνουμε για 5 λεπτα,μετα την ζεστενουμε λιγο ριχνουμε και την γλυκοζη με την γλυκερινη,και το λαδι ανακατευουμε εως αναλοισουν ολα τα υλικα σε μια λεκανη βαζουμε την αχνη κανουμε μια λακουβιτσα και ριχνουμε μεσα το υλικο με την ζελατινα,ανακατευουμε καλλα,και σιγα σιγα και το υπολυπο νερο και το χρωμα αν η μαζα μας ειναι πολυ μαλακη και κολαη θα πασπαλιζουμε τα χερια μας με αχνη και προσθεσουμε και λιγη αχνη η μαζα πρεπη να ειναι λεια αν σας ειναι πολυ στεγνη βρεχετε τα χερια σας με λιγο λαδι και την ζυμωνετε την κραταμε σε μια σακουλα καλλα κλησμενη και στο ψειγειο

Φονταντ με Αμυγδαλοπαστα
300 ΓΡ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ
200 ΓΡ ΑΧΝΗ ίσως και λιγη περισσοτερη
5κ,σ αμαρετο
λιγο χρωμα της αρεσκειας μας αν θελουμε

τα ζυμωνουμε ολα μαζι ,αν μας κολαη προσθετουμε λιγη αχνη
και μετα πασπαλιζουμε τον πανγκο εργασειας με αχνη και ανοιγουμε σε ενα φυλο
και σκεπαζουμε την τουρτα μας
η μαρσιπαν που αγοραζουμε εδω ειναι σε μικρο πακετακι ηαι ζυγιζη μονο 200 και θα την βρητε και
στο Λιντλ ειναι σχεδον ετσι

<http://up.picr.de/5401709.jpg>

<http://up.picr.de/5318447.jpg>

<http://up.picr.de/5317143.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 28/09/2010 06:30

φονταν,ζαχαροπαστα

500 γρ αχνη
3 κ,σ χυμο λεμονι
75 φυτικο λιπος η λαδι

Βαζουμε το λιπος με το χυμο σε κατσαρολα σε χαμηλη θερμοκρασια και 2 κ,σ νερο

προσθετουμε και 275 γρ απο την αχνη,αφηνουμε να βραση λιγο και δουλευουμε να γινη για
το αποσηρουμε απο την φωτια
και ριχνουμε και την υπολυπη αχνη

βαζουμε στον πανγκο εργασια αχνη και το δουλευουμε,οσο κρυωνη τοσο πιο ελαστικο και μεταξενιο
γεινετε

το κραταμε σε σακουλα σε ψυγειο αν μας σκληρινη το ζεστενουμε παλι λιγο σε φουρνο
μικροκυματων και ζυμωνουμε για 5 λεπτα

ΑΝ ΘΕΛΟΥΜΕ ΒΑΖΟΥΜΕ ΧΡΩΜΑ ΕΓΩ ΤΟ ΕΚΑΝΑ ΛΙΛΑ

<http://up.picr.de/5354844.jpg>

<http://s1.up.picr.de/5354847.jpg>

<http://s2.up.picr.de/5354848.jpg>

<http://s3.up.picr.de/5354849.jpg>

<http://s4.up.picr.de/5354850.jpg>

<http://s5.up.picr.de/5354851.jpg>

<http://s6.up.picr.de/5354852.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 28/09/2010 06:32

Τι ωραίες συνταγούλες είναι αυτές, Βianka; Είναι δοκιμασμένες;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 28/09/2010 15:42

ναι ολες Ηλιanna μου:kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 29/09/2010 10:34

ομελετα πιτσα

2 αυγα

αλατι ,πιπερι

μαιδανο, και αλλα βοτανα της αρεσκειας μας

χτυπμε τα αυγα και ριχνουμε ολα τα αλλα υλικά

βαζουμε στο τιγανι λαδι να ζεσταθη

ριχνουμε τα χτυπιμενα αυγα μεσα

και βαζουμε επανω

1 μοτσαρελα σε ροδελες

1 ντοματα σε ροδελες

αφηνουμε σκεπασμενη την ομελετα μας με ενα παπακι να σιγοψηθη

<http://up.picr.de/5317167.jpg>

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

<http://s1.up.picr.de/5317144.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Nana - 29/09/2010 10:55

Μπιάνκα μου για τις δύο πρώτες συνταγές της ζαχαρόπαστας έχω να πώ ότι είναι καταπληκτικές γιατί τις έχω φτιάξει, τις υπόλοιπες θα τις δοκιμάσω γιατί πρέπει να είναι και αυτές καλές!!! Τώρα για την ομελέτα...τι να πώ!!!! Ζωγράφισες πάλι!!! Μπράβο σου!!!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/09/2010 11:22

Να βάλεις τη συνταγή, διότι είναι κατάλληλη για τις εξπρες συνταγές

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 01/10/2010 19:24

λοιπόν κούκλες τι θα λέγατε για γλυκό κουταλιού δαμάσκηνο στα γρήγορα?

Γλυκό κουταλιού δαμάσκηνο

υλικά

48 δαμάσκηνα μεγαλούτσικα και σφικτά

1 κιλό ζάχαρη

1 κρασοπότηρο νερό

καθαρίζουμε τα δαμάσκηνα απο το κουκούτσι τους μόνο κάνοντας μια χαρακιά κάτω στην μυτούλα τους και με την βοήθεια ενός πηρουιού με τετράγωνο το τελειώματου(πίσω μερος)βγάζουμε το κουκούτσι.

Αραδειάζουμε τα δαμάσκηνα σε ενα ταψί που να τα χωράει ισα-ισα ρίχνουμε το νερό και την ζάχαρι ανακατεύουμε και τα βάζουμε στον προθερμασμένο φούρνο μας για 2 ώρες στους 200 βαθμούς.Κάθε τόσο ανακατευουμε τα δαμάσκηνα.

καλή σας επιτυχια.:kiss:

Ξέχασα να σας πώ οτι γίνεται πολυ ωραιο χωρις πρόσθετα αρώματα και έχει επίσης ενα πολύ ζωηρό κόκκινο χρώμα.:kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 01/10/2010 19:38

Ευχαριστουμε Αλεκα :kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 01/10/2010 20:22

μμμμμμμ ωραιο!
γεια σου βρε Αλεκα!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 02/10/2010 06:49

gaknis έγραψε:
λοιπόν κούκλες τι θα λέγατε για γλυκό κουταλιού δαμάσκηνο στα γρήγορα?

Γλυκό κουταλιού δαμάσκηνο

υλικά

48 δαμάσκηνα μεγαλούτσικα και σφικτά
1 κιλό ζάχαρη
1 κρασοπότηρο νερό

καθαρίζουμε τα δαμάσκηνα απο το κουκούτσι τους μόνο κάνοντας μια χαρακιά κάτω στην μυτούλα τους και με την βοήθεια ενός πηρουιού με τετράγωνο το τελειωμάτου(πίσω μερος)βγάζουμε το κουκούτσι.

Αραδιάζουμε τα δαμάσκηνα σε ενα ταψί που να τα χωράει ισα-ισα ρίχνουμε το νερό και την ζάχαρη ανακατεύουμε και τα βάζουμε στον προθερμασμένο φούρνο μας για 2 ώρες στους 200 βαθμούς.Κάθε τόσο ανακατευουμε τα δαμάσκηνα.

καλή σας επιτυχια.:kiss:

Ξέχασα να σας πώ οτι γίνεται πολυ ωραίο χωρις πρόσθετα αρώματα και έχει επίσης ενα πολύ ζωηρό κόκκινο χρώμα.:kiss:

η ΑΛΕΚΑ ΞΕΧΑΣΕ ΝΑ ΓΡΑΨΗ
ΟΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΚΑΙ 2 Κ,Σ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕΣΑ

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/10/2010 07:28

Κάνω και εδώ την ερώτηση...δαμάσκηνα είναι και όχι βανίλιες;

Το λεμόνι στο τέλος του ψησίματος;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 02/10/2010 08:08

μονο με δαμασκηνα το εκανε
αλλα μπορης να δωκιμασης οταν το φτιαξης με τα δαμασκινα βαλε και 5 βανιλιες μεσα αλλα να ειναι σκληρες οχι πολυ μαλακιες γιατι θα λωιωσουν
και το ψυνουν στο κατω μερος της κουζινας και κατα την διαρκεια του ψυσημετος θελη ανακατεμα για να μην καουν τα φρουτα
και το λεμονι το βαζουν κατα 14 του τελους
η συνταγη ειναι απο μια γητονησα της Αλεκας που εμενε στην Κυπρο

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/10/2010 08:17

Είχα φτιάξει παλαιότερα δαμάσκηνα στο φούρνο σε συνταγή της Βέφας. Αλλά η θερμοκρασία ήταν πολύ χαμηλότερη και φυσικά έκανε πολλές ώρες...δε θυμάμαι να έβαζε λεμόνι...Είχα βάλει και γαρύφαλλα μέσα χωρίς να βγάλω τα κουκούτσια, για να μη χαλάσει το σχήμα τους. Πάντως ήταν καταπληκτική

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 02/10/2010 17:30

κρεμμυδια τηγανητα

τα κοβουμε σε στρογγυλες φετες,τα βγαζουμε σε ροδελες,τα βουταμε μεσα σε γαλα με αλατι,τα αλευρωνουμε και τα τηγανιζουμε σε δυνατη φωτια με μπολικο λαδι(καλυτερα φριτεζα).Τα αφηνουμε να στραγγισουν και τα σερβιρουμε γαρνιτουρα ή και μονα τους!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/10/2010 17:42

hrisag έγραψε:

κρεμμυδια τηγανητα

τα κοβουμε σε στρογγυλες φετες,τα βγαζουμε σε ροδελες,τα βουταμε μεσα σε γαλα με αλατι,τα αλευρωνουμε και τα τηγανιζουμε σε δυνατη φωτια με μπολικο λαδι(καλυτερα φριτεζα).Τα αφηνουμε να στραγγισουν και τα σερβιρουμε γαρνιτουρα ή και μονα τους!

Πόση ώρα τα αφήνουμε στο γάλα με το αλάτι;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 02/10/2010 19:15

Onions rings

Παιρνουμε τα κρεμμυδια και τα κοβουμε ροδελες παχους 0,5 εκατοστου

τροποι τηγανισματος

1ος)βαζουμε τις ροδελες μας μεσα σε νερο η γαλα οπως ανεφερε η Χρυσα.Μετα τα αλευρωνουμε μεσα σε αλευρι που εχουμε ριξει λιγο αλατι και πιπερι,

2ος τροπος) οπως ειναι οι ροδελες μας φτιαχνουμε ενα κουρκουτι και βουταμε τις ροδελες στο

κουρκουτι και επειτα τις τηγανιζουμε για 5 λεπτα περιπου.

Ειναι ωραιος μεζες και αριστο συνοδευτικο ψαριου.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/onions.gif>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 11/10/2010 04:52

κοριτσια εδω σας εβαλα μια φωτο απο την μαρσιπαν που αγοραζουμε εμεις εδω και εμαθα οτι το Λιντλ την πουλαη στην Ελλαδα,κυταξετε να δειτε,ειναι σε μια πλακα και ζυγιζη στα 200 γρ,

<http://up.picr.de/5401713.jpg>

η συνταγη ειναι στην σελιδα 4

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 11/10/2010 07:01

Τελεια Μπιανκα μου!Ποσο την αγοραζεις;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 11/10/2010 07:56

αναλογα Mara αν ειναι σε τιμη ευκεριας 99 λεπτα αλλα κανονικα καπου στα 1,20 δεν ειναι ακρηβη

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 11/10/2010 07:58

Εκει :laugh: εδω λογω μνημονιου ενας θεος ξερει ποσο θα εχει:laugh: Στην επομενη μου επισκεψη θα το φαξω.Ευχαριστω Μπιανκα μου:kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 11/10/2010 08:22

κυταξε στο Λιντλ

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από iwannitsa - 15/10/2010 05:48

Αυτο το "χορσαντις σος" τι ειναι καλη μου?

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 15/10/2010 05:59

Ειναι απο οσο ξερω μια σως που γινει με χρενο μια ριζα με ιδιατερη καυτερη γευση.
Για το συγκεκριμενο βρηκα αυτο το λινκ. Χρενο

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από iwannitsa - 15/10/2010 06:19

Η ερωτηση ειναι που το βρισκω..η αν μπορω να το αντικαταστησω με κατι αλλο

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 15/10/2010 06:29

iwannitsa έγραψε:

Η ερωτηση ειναι που το βρισκω..η αν μπορω να το αντικαταστησω με κατι αλλο
Μονο η Νανα μπορει να σου λυσει την απορια και η Μαργκο που εφτιαξε το ντιπ
Αχ ναι και η Μπιανκα νομιζω;)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 15/10/2010 06:44

Χόρσραντις είναι μια καυτερή σάλτσα από ρεπάνι που μπαίνει σε διαφορες σαλάτες, σάλτσες και ψάρια. Δίνει γεύση και νοστιμιά μια ευχάριστη πικάντικη πινελιά.
Υπάρχει στα σούπερ μάρκετ σε μικρά βαζάκια και διατηρείται καιρό στο ψυγείο.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Margo - 15/10/2010 07:26

Ιωαννίτσα, έτσι όπως τα λέει η Ηλιαννα είναι το Χορσράντις.

Θα σου πρότεινα να μην το αντικαταστήσεις με κάτι άλλο για τη συγκεκριμένη συνταγή, γιατί θα αλλάξει όλη τη γεύση. Σε συνδυασμό με το φινό άρωμα της πέστροφας δίνει αυτό το ωραίο αποτέλεσμα. :)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 15/10/2010 08:04

Το χορσράντις είναι ένα είδος ραπανιού, όχι πολύ καυτερό αλλά με μια εντελώς ιδιαίτερη γεύση. Υπάρχει σε μορφή σκόνης αποξηραμένο, και σε άλμη σε βαζάκι, που διατηρείται στο ψυγείο, και που είναι το καλύτερο.

Το χρησιμοποιούμε σε σάλτσες με βάση κυρίως τη μαγιονέζα... Στο ντίπ με την πέστροφα δεν αντικαθιστάται με τίποτα άλλο;)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 15/10/2010 11:15

αυτο Το χορσράντις το αγοραζω και εγω σε βαζακι και κανω διαφορες σαλτσες για ψαρια

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 16/10/2010 06:41

μπαχαρικά για μπισκοτακια Χριστουγεννιατικα

1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού κανέλα
1/4 κουταλάκι του γλυκού γαρίφαλο
1/4 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο

τα ανακατευουμε ολα μαζί και το κραταμε σε βαζακι

κανετε την τριπλασια δωση για να εχετε αρκετο οταν χρειαζεστε

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από iwannitsa - 16/10/2010 07:02

Εγω βρε κοριτσια πηγα χτες ..και δεν το βρηκα..
ειναι κακο να μου πειτε απο πιο μαρκετ το αγοραζετε??
) :)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 16/10/2010 11:26

iwannitsa έγραψε:

Εγω βρε κοριτσια πηγα χτες ..και δεν το βρηκα..
ειναι κακο να μου πειτε απο πιο μαρκετ το αγοραζετε??
) :)

εγω το αγοραζω στο Λιντλ το εχει ειναι σε βαζακι ρωτησε οταν πας εκει

Φτιάξετε τον δικο σας Carruccino

να το πατε δωρο σε μια φιλη σας

300 γρ Γάλα σε σκόνη
350 γρ Ζάχαρη άχνη
70 γρ ροφημα σοκολατας σε σκόνη
70 γρ νες Καφές σε σκονη
1 κουταλάκι του γλυκού Κανέλα
¼ κουταλάκι του γλυκού μπαχαρικο για μπισκοτακια

Προετοιμασία

. Ανακατέψτε όλα τα υλικά καλά και αλεστέτο σε ένα μπλέντερ,

η περαστετο 3 φορές μέσα από λεπτό τρυπιτο η κόσκινο

βαλτετο σε βάζα και σας κραταιει αρκετο καιρο

για να κανετε τον Carruccino σας βαλτε 3 κ,γ καλλα γεματες σε μια κουπα ριξτε το βραστο νερο
ανακατευετε καλλα
αν θελετε βαλτε και 2 κ,γ αμαρετο μεσα στον καφε σας και θα ειχετε μια αλλη γευση

μπορητε να βαλετε την σκονη Carruccino και σε υλικο για να κανετε ενα κεικ μαρμαρε
<http://up.picr.de/5439169.jpg>

<http://s1.up.picr.de/5439170.jpg>

<http://s2.up.picr.de/5439171.jpg>

<http://s3.up.picr.de/5439172.jpg>

ΤΙΠ. ΤΙΠ, ΤΙΠ

για τα μπαχαρικά μπισοτα θα κανετε αυτο εδω το μιγμα και θα βαλετε μονο οσο λει η συνταγη μπαχαρικα για μπισκοτακια Χριστουγεννιατικα

1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού κανέλα
1/4 κουταλάκι του γλυκού γαρίφαλο
1/4 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο

τα ανακατευουμε ολα μαζι και το κραταμε σε βαζακι

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 23/10/2010 05:33

ΛΙΚΕΡ ΚΑΦΕ

180 γρ Ζάχαρη καφέ σέ κομμάτια καντις
180 σπορια καφε
1 μπουκαλι κονιακ
1 Βανίλια φασόλι κομμένο στην μέση

Βάλτε όλα τὰ υλικά μαζί σε ένα μπουκάλι για 4 - 5 εβδομάδες σέ ένα μέρος τής κουζίνα σας
Από καιρό σε ταρακουνήστε λίγο για να λυώση ή ζάχαρη

<http://up.picr.de/5487106.jpg>

<http://up.picr.de/5487102.jpg>

<http://s1.up.picr.de/5487103.jpg>

<http://s2.up.picr.de/5487104.jpg>

ή συνέχεια μετά από 4 - 5 εβδομάδες

:lol: :lol:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 23/10/2010 07:58

:laugh: :laugh: :laugh: :laugh: για σένα πίνω και μεθώ....:laugh:

Εσύ με τι το έχεις φτιάξει;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 24/10/2010 18:12

Ακολουθω τα αλανθαστα υλικά της Μπιανκας παντως.Στο λικερ καραμελας ηταν τρελα.Ετοιμαζω και ενα αλλο που μου αρεσε αλλα δεν το εχω πειραξει ακομη:laugh: θελει λιγες μερες ακομη να γινει.

Σας το λεω ψαξτε απο τωρα κεντρα αποτοξινωσης:laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/10/2010 18:49

καιρός να ετοιμαζόμαστε για τα χριστούγεννα:laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 24/10/2010 19:14

Απο τωρα:huh: Ημαρτον εμορφες εγω αντιηλιακα ακομη μαζευω και ψαθες:laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/10/2010 19:28

Τα λικεράκια να ετοιμάζουμε για τα Χριστούγεννα γιατι θέλουν και το χρόνο τους να γίνουν....αυτό ειπα;)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 25/10/2010 05:27

ναι καλλα ληη Ηλιαννα απο τωρα γιαν να τα εχουμε τα Χριστουγεννα:kiss:

ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΜΗΛΑ ΨΥΤΑ

6 Μήλα λίγο ξυνούτσικα
200 γρ Μάρζιπαν Αμυγδαλόπαστα
50 γρ Σταφίδες
100 γρ αμύγδαλα ολόκληρα
250 γρ Μαύρη ζάχαρη
1 κομμάτι Κανέλα
1 Βανίλια σε φασόλα
1 ΑΣΤΕΡΟΓΛΥΚΑΝΙΣΟ
150 γρ μέλι
1 λίτρο Βότκα ή κονιάκ

ανακατεύουμε τα υλικά για την γέμηση
βγάζουμε από μήλα μόνο τὰ κουκούτσια με τὸ εργαλείο
τὰ γεμίζουμε με τὶς σταφίδες τὰ αμύγδαλα καὶ τὴν μάρζιπαν,
τὰ βάζουμε σὲ μία φόρμα πυρέξ καὶ ρίχνουμε ἀπὸ πάνω τὸ μέλι καὶ πασπαλίζουμε με ζάχαρη καφέ
ὄση γέμηση περισέψη τὴ κάνουμε μπαλάκια καὶ τὴ βάζουμε καὶ αὐτὴ στὸ πυρέξ τὰ βάζουμε στὸν
φούρνο καὶ τὰ ἀφήνουμε νὰ ψυθούν στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά

Τὰ βγάζουμε προσεχτικὰ καὶ τὰ βάζουμε σε ἓνα μεγάλο βάζο με καπάκι,προσθέστε τη βανίλια, την
κανέλα ΑΣΤΕΡΟΓΛΥΚΑΝΙΣΟ,καὶ τὸ Βότκα ἢ κονιάκ
τὰ ἀφήνουμε τουλάχιστον 5 εβδομάδες
ἀν σὰς κολήση λίγο ἢ ζαχαρη στο ταψι δεν πηραζη!!ριξτε λίγο κονιακ και ξυστε την λίγο βαβαζο
λτε την και αυτη μεσα στο
Τὰ περνάμε ἀπὸ. Φίλτρο 2-3 φορές καὶ
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕΤΟ

<http://up.picr.de/5506072.jpg>

<http://up.picr.de/5505971.jpg>

<http://up.picr.de/5506061.jpg>
<http://s2.up.picr.de/5505977.jpg>

<http://s1.up.picr.de/5505973.jpg>

<http://s3.up.picr.de/5505979.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε ἀπὸ mara - 25/10/2010 06:08

Bianka ἔγραψε:

ναι καλλα λη η Ηλιαννα απο τωρα γιαν να τα εχουμε τα Χριστουγεννα:kiss:

ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΜΗΛΑ ΨΥΤΑ

6 Μήλα
200 γρ Μάρζιπαν Αμυδαλόπαστα αν θέλουμε
50 γρ Σταφίδες
100 γρ αμύγδαλα
250 γρ Μαύρη ζάχαρη
1 κομμάτι Κανέλα
1 Βανίλια σε φασόλα
1 ΑΣΤΕΡΟΓΛΥΚΑΝΙΣΟ
1 λίτρο Βότκα ή κονιάκ

βγάζουμε από μήλα μόνο τὰ κουκούτσια με τὸ εργαλείο
τὰ γεμίζουμε με τὶς σταφίδες τὰ αμύγδαλα καὶ τὴν μάρζιπαν,
τὰ βάζουμε σὲ μίια φόρμα πυρέξ καὶ τὰ σκεπάζουμε με τὴν ζάχαρη,τὰ βάζουμε στὸν φούρνο καὶ τὰ
αφήνουμε νὰ ψυθούν στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά

Τὰ βγάζουμε προσεχτικά καὶ τὰ βάζουμε σε ἓνα μεγάλο βάζο με καπάκι,προσθέστε τη βανίλια, την
κανέλα ΑΣΤΕΡΟΓΛΥΚΑΝΙΣΟ,καὶ το Βότκα ἢ κονιάκ
τὰ αφήνουμε τουλάχιστον 5 εβδομάδες

Τὰ περνάμε ἀπὸ. Φίλτρο 2-3 φορές καὶ
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕΤΟ
:woohoo: αὐτο πρέπει να εἶναι υπεροχο...ἀλλὰ θέλει πολλές μερες:S
το ἄλλο κοντεύει να τελειώσει!:laugh:πως να περιμενω:blink: :blush:

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε ἀπὸ Bianka - 25/10/2010 07:20

Mara kane afto tora kai pinete amesos

2 κουτια γαλα ζαχαρουχο βρασμενο με το κουτι μαζι για 2 ωρες

700 ml κονιακ

ανακατευουμε ολα τα υλικά μαζι

βαζουμε το λικερι σε μπουκαλια γυαλινα
μπορούμε αμεσως να πιουμε
και το διατιρούμε και 1 χρόνο

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε ἀπὸ mara - 25/10/2010 07:22

Bianka έγραψε:

Mara kane afto tora kai pinete amesos

2 κουτια γαλα ζαχαρουχο βρασμενο με το κουτι μαζι για 2 ωρες

700 ml κονιακ

ανακατευουμε ολα τα υλικά μαζί

βαζουμε το λικερι σε μπουκαλια γυαλινα

μπορουμε αμεσως να πιουμε

και το διατιρουμε και 1 χρονο

Ευχαριστω Μπιανκα μου!Μπαινει στα υποψιν;)

Ο αντρας μου το δηλωσε...τερμα η χρηματοδοτηση για ηδυποτα...μαζευει λεφτα να με στειλει για αποτοξινωση:laugh: :lol: :laugh: Ασε που θα καταστραφει και η καριερα μου:laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Nana - 25/10/2010 07:57

Ποιός τα υπολογίζει Μάρα μου τα λεφτά:laugh: Η καριέρα σου προέχει!!! Μια σ(ι)τάρ σε έχουμε:laugh: :laugh: :laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 25/10/2010 08:03

Nana έγραψε:

Ποιός τα υπολογίζει Μάρα μου τα λεφτά:laugh: Η καριέρα σου προέχει!!! Μια σ(ι)τάρ σε

έχουμε:laugh: :laugh: :laugh:

:laugh: :lol: :laugh: :lol: :laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 04/11/2010 17:17

ΕΠΙΔ'ΟΡΓΙΟ ΣΤΟΝ ΚΑΘΡΕΦΤΗ

<http://s2.up.picr.de/5577536.jpg>

<http://s3.up.picr.de/5577538.jpg>

500 γρ διαφορά φρούτα βατόμουρα ,κεράσια,καταψυγμένα η φρέσκα
1 μάνγκο σέ κομματάκια κομμένο
5 κ.σ ζάχαρη

Κρέμα
1 βανίλια
200 γρ κρέμα γάλακτος σέ σαντιγή
400 γρ γιαούρτι με όλα του τά λυπαρά η τυρί κρέμα
μερικές σταγόνες χυμό λεμόνι
4 κ,σ ζάχαρη

για τó πασπάλισμα
ζάχαρη καφέ

Κόβουμε με το μούλι στο μπλέντερ τά φρούτα όλα μαζί και τó περνάμε από τó τριπιτό να έχουμε έτσι μία σος

ανακατεύουμε τó τυρί με τά υπόληπα υλικά προσθέτουμε και τήν σαντιγή,ανακατεύουμε να ενοθούν όλα μαζί,δωκιμάζουμε άπο ζάχαρη

Σέ ποτύρια βάζουμε πρώτα τήν Σος και μετά τήν κρέμα
πασπαλίζουμε με τήν ζάχαρη καφέ και τó βάζουμε στο ψυγείο
καλύτερα μία μέρα πριν τó σερβίρουμε

στολίζουμε με διάφορα φρούτα

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Margo - 05/11/2010 08:20

Επί τη ευκαιρία αυτού του θεσπέσιου γλυκίσματος θα ήθελα να ρωτήσω αν ξέρετε να μου πείτε όλα τα φρουτάκια τα κόκκινα, του δάσους, κλπ αν τα βρίσκετε σε συγκεκριμένο Σούπερ Μάρκετ.

Έχω κοιτάξει AB Βασιλόπουλο, Σκλαβενίτη, δεν έχουν.

Είχα αγοράσει πριν 2-3 χρόνια από μια εταιρεία που φέρνει στα σπίτια τη Bo Frost, (πατήστε πάνω στα έντονα γράμματα, έβαλα link) τα οποία βέβαια ήταν καταπληκτικά, αλλά χρονοβόρα η διαδικασία, να παραγγείλεις, να στα φέρουν...τι ώρα κλπ.

Τα έχετε δει κάπου? :)

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 05/11/2010 08:42

Είχα πάρει διάφορα τέτοια κατεψυγμένα από AB βατόμουρα, φρούτα του δάσους δε

θυμάμαι./....Πάντως έχει..τώρα φρούτα του δάσους δε θυμάμαι, ένα από τα 2 ήταν

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Margo - 05/11/2010 08:51

Ηλιanna έγραψε:

Είχα πάρει διάφορα τέτοια κατεψυγμένα από ΑΒ βατόμουρα, φρούτα του δάσους δε θυμάμαι./....Πάντως έχει..τώρα φρούτα του δάσους δε θυμάμαι, ένα από τα 2 ήταν

Είχα δει κι εγώ στα ΑΒ "στο μανάβη του" βατόμουρα, μούρα (τα μωβ) φρέσκα σε μπολάκια. Θα ξανακοιτάξω όμως την επόμενη φορά που θα πάω. ;)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 05/11/2010 08:59

Εγώ σου λέω για κατεψυγμένα τώρα ότι έχει στα ψυγεία του ΑΒ...Όσο για φρέσκα,φραγκοστάφυλα, βατόμουρα κα. θα κοιτάξεις στο ΑΒ του Χολαργού

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 05/11/2010 09:31

Φρέσκα φρούτα του δάσους έχει ο ΑΒ, αλλά όχι σε όλα τα μαγαζιά του, π.χ εμείς στην περιοχή μου έχουμε τρία υποκαταστήματα, αλλά μόνο στο ένα πολύ μεγάλο βρίσκω ορισμένα προϊόντα και μεγαλύτερη ποικιλία...Και εγώ παίρνω απο αυτή την εταιρεία με τα κατεψυγμένα που είναι πραγματικά εξαιρετικά τα συγκεκριμένα φρούτα και τα φτιάχνω μαρμελάδα!!!
Οπότε Μάργκο κοιτάξε σε πιο κεντρικό και μεγάλο κατάστημα ΑΒ.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 05/11/2010 12:18

Margo έγραψε:

Επί τη ευκαιρία αυτού του θεσπέσιου γλυκίσματος θα ήθελα να ρωτήσω αν ξέρετε να μου πείτε όλα τα φρουτάκια τα κόκκινα, του δάσους, κλπ αν τα βρίσκετε σε συγκεκριμένο Σούπερ Μάρκετ. Έχω κοιτάξει ΑΒ Βασιλόπουλο, Σκλαβενίτη, δεν έχουν.

Είχα αγοράσει πριν 2-3 χρόνια από μια εταιρεία που φέρνει στα σπίτια τη Βο Frost, (πατήστε πάνω στα έντονα γράμματα, έβαλα link) τα οποία βέβαια ήταν καταπληκτικά, αλλά χρονοβόρα η διαδικασία, να παραγγείλεις, να στα φέρουν...τι ώρα κλπ.

Τα έχετε δει κάπου? :)

ναι Margo afta einai sxedon ta idia mono pou ego ta pira apo alli etairia

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από E.Φ. - 08/11/2010 09:33

Λιχουδιές με μπανάνα και μπισκότα

<http://up.picr.de/5602557.jpg>

Η μικρούλα εγγονή μου προχθές αυτοσχεδίασε και έκανε 'σοκολατάκια με μπανάνα και μπισκότα ,έγιναν απρόσμενα ,πολύ καλά!

Έκοψε μόνη της τα μπισκότα πτι -μπέρ στρόγγυλα και τις μπανάνες σε μέγεθος σούσι(έτσι το είπε)

της έλυσα την κουβερτούρα (125 γραμμάρια)μόνο σαυτό πήρα μέρος,
και έβαζε μπισκότο κουβερτούρα μπανάνα κουβερτούρα μπισκότο κουβερτούρα και τα έβγαλε στο
τραπέζι του μπαλκονιού,σε μισή ώρα έγιναν ! τραγανιστές λιχουδιές ! Έτσι τα βάφτησε!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από mara - 08/11/2010 09:43

ααααα η Εγγονα στα βηματα της γιαγιας!!Μπραβο της!!Να την χαιρεσετε!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 10/11/2010 08:58

Σιροπι Βανιλιας

250 γρ ζαχαρη
250 γρ νερο
1 βανιλια μαυρη

Κοβουμε την βανιλια στην μεση και βγαζουμε τα σπορακια της

βαζουμε να βραση με το νερο και την ζαχαρη για 5 λεπτα σε χαμηλη θερμοκρασια

Τά στραγγίζουμε και ξαναβάζουμε φρέσκο νερό και τὰ ξαναβράζουμε ὥσπου νὰ μαλακώσουν

Ζεσταίνουμε τὸ ½ ἀπὸ τὸ ελαιόλαδο καὶ σωτάρουμε τὸ κρεμμύδι

Προσθέτουμε τὰ χόρτα καὶ ἀφοῦ μαραθοῦν ρίχνουμε καὶ τὴν ντομάτα πιπέρι ἀλάτι

καὶ τὰ σιγοβράζουμε γιὰ περίπου 15 περίπου λεπτά.

Προσθέτουμε καὶ τὰ φασόλια καὶ τὸ υπόλυπο λάδι ἀφήνουμε νὰ βράσουν λίγο περίπου γιὰ 5-10 λεπτά

Καὶ σερβίρουμε ζεστὰ μὲ φρέσκο ψωμάκι

<http://up.picr.de/6090681.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε ἀπὸ Ηλιanna - 14/01/2011 11:49

Πολύ εύκολη καὶ υγιεινή, ευχαριστοῦμε τὴν Αλέκα καὶ νὰ τὴς πεις τὴν καλησπέρα μας!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε ἀπὸ Bianka - 14/01/2011 17:41

Μπουκιτσες μὲ Σιμιγδάλι σὲ σούπα

Συνταγή ἀπὸ τὴν Αυστρία

80 g βούτυρο

2 αυγά

120 g σιμιγδάλι

αλάτι

μοσχοκάρυδο

Τὸ βούτυρο τὸ πατάμε μὲ ἓνα πιρούνι καὶ στὴ συνέχεια προσθέστε τὰ αυγά καὶ τὸ ἀλάτι καὶ τὸ μοσχοκάρυδο. Προσθέστε τὸ σιμιγδάλι - ἀναμειγνύεται ξανά - καὶ τὸ ἀφήνουμε νὰ ξεκουραστῆ γιὰ κάποιον χρονικὸ διάστημα.

χωρίζουμε μὲ τὸ κουτάλι, μικρὰ κομματάκια σὰν τὸ μέγεθος τοῦ καρυδίου καὶ τὰ ρίχνουμε σὲ ἓνα ζωμὸ κρέατος ἢ πουλερικοῦ. που βράζει καὶ ἀφήστε νὰ σιγοβράσει.

σερβίρουμε πασπλισμένο μὲ ψιλοκομμένο μαιδανό

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε ἀπὸ Bianka - 17/01/2011 12:03

Κρεμα βουτυρου γρηγορη και σιγουρη

250 γρ κρυο βούτυρο κομμενο σε κυβακια ΠΡΟΣΕΧΟΥΜΕ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΑ ΠΟΥΛΥ ΚΡΥΟ

1 γαλα ζαχαρουχο περιπου 397 γρ

Χτυπαμε το κρυο βουτυρο μεχρι να ασπιση ριχνουμε σιγα σιγα το ζαχαρουχο

Ετοιμη ειναι η κρεμα βουτυρου

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/01/2011 12:51

Bianka έγραψε:

Κρεμα βουτυρου γρηγορη και σιγουρη

250 γρ κρυο βούτυρο κομμενο σε κυβακια ΠΡΟΣΕΧΟΥΜΕ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΑ ΠΟΥΛΥ ΚΡΥΟ

1 γαλα ζαχαρουχο περιπου 397 γρ

Χτυπαμε το κρυο βουτυρο μεχρι να ασπιση ριχνουμε σιγα σιγα το ζαχαρουχο

Ετοιμη ειναι η κρεμα βουτυρου

Και πού τη βάζουμε, Bianka, αυτήν την κρέμα; Τι μας προτείνεις;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 17/01/2011 17:12

ειναι μια κρεμα να γεμιζουμε τις τουρτες

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 19/01/2011 16:08

υλικα για ανοιγμα φυλλου για πιτα.

2 φλιτζανια αλευρι μαλακο

2 φλιτζανια αλευρι σκληρο

1 κ.γλ.αλατι

1 κσ. ξυδι
2 φλιτζανια νερο
3 κ.σ. ελαιολαδο
1 κ.γλ. μπεκιν
νισεστε για το ανοιγμα των φυλλων.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από sofoulei - 19/01/2011 19:11

Και που τη χρησιμοποιουμε αυτη τη κρεμα βουτυρου Μπιάνκα μου;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 20/01/2011 17:49

Σουπιές Στιφαδο

1 κιλο σουπιες
1 κιλο κρεμμυδάκια στιφάδου
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι
1 ποτήρι κρασί
1 κ,σ ντοματοπελτέ
5 σκελίδες σκόρδο
1 κούπα Τσαγιού ελαιόλαδο
πιπέρι
2 δαφνόφυλλα
5 κόκους μπαχάρι
1 κούπα ζεστό νερό

Καθαρίζετε και πλένετε τις σουπιές

. Τις κόβετε σε κομμάτια και τις βάζετε σε τρυπητό να στραγγίσουν

. Καθαρίζετε τα κρεμμυδια στιφάδου και το σκόρδο και ψιλοκόβετε το ξερό κρεμμύδι.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι να ζεσταθεί και σωτάρετε το κρεμμύδι. Ρίχνετε και τις σουπιές,νά σωταριστούν και αυτές λίγο,και σβύνετε με το κρασί. Προσθέτετε τα κρεμμυδάκια, τον πελτέ .τό μπαχάρι,τά δαφνόφυλλα .και το αλάτι και τό πιπέρι.

Ρίχνετε και 1 κούπα ζεστό νερό,και Σιγοβράζετε το φαγητό περίπου 1 ώρα μέχρι να μαλακώσουν οι σουπιές,και να δέσει η σάλτσα

<http://up.picr.de/6139354.jpg>

<http://up.picr.de/6138872.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 28/01/2011 16:19

αυτη την συνταγη μας την εφτιαξε την τριτη η Κοπελα απο της Ταπερ που πηγα !

Ντιπ με φετα

400 γρ φερτα
200 γρ τυρι φιλαδελφια αν θελετε βαζετε και αυτο με τα βοτανα
3 κρεμυδαλια φρεσκα
5 ραπανακια
1 τσιλι
100 γρ κρεμα γαλακτος η αν θελουμε γιαουρτι στραγγιστο
3 σκορλιδες

τα κοβουμε ολα στο Κβικ σεφ της Ταπερ η σε μπλεντερ και ειναι ετοιμο

<http://up.picr.de/6195293ubd.jpg>

<http://up.picr.de/6195295vls.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 28/01/2011 23:04

Ζύμη για πυροσκι.

1 κιλο αλευρι σταρενιο για ολες τις χρησης
1 αυγο
2 κγλ.αλατι
1 κγλ.ζαχαρη
Λιγο λαδι
1 κυβο μαγια 42 γραμ.
Νερο και γαλα οσο σηκωσει η ζυμη.

Ζυμωνουμε ολα τα υλικά μαζί,μεχρι η ζυμη να γινει ευπλαστη και μαλακη,αφηνουμε για 5-10 λεπτα να ξεκουραστει,μετα ζυμωνουμε παλι για λιγα λεπτα και αφηνουμε να φουσκωσει.

Στην συνεχεια και αφου φουσκωσει καλα οπως οταν κανουμε το ψωμι,πλαθουμε κορδονι παχους 2 δακτυλων και κοβουμε κομματακια με το μαχαιρι στο μεγαθος δακτυλου.Τα ανοιγουμε φυλαρακια και βαζουμε γεμιση της αρεσκειας μας. Κιμα ,πατατα,λουκανικο.Κλεινουμε πρωτα τα πλαινα του και μετα τυλιγουμε σε ρολακι.

Αν κανουμε με κιμα ο κιμας πρεπει να ειναι λευκος,μονο λαδι κρεμμυδι,αλατοπιπερο, νερο,1 ξυλο κανελας μαγειρεμενα βεβαια.

Τα πυροσκι τα τηγανιζουμε σε μπολικο καυτο λαδι.

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/_____bd1933c21a14dfeca739627377338b1.JPG η συνταγη ειναι της φιλης μου ολγας που ειναι απο την Ρωσια.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Margo - 29/01/2011 10:05

Πάρα πολύ ωραία! :ohmy: ;) Τελικά επιβεβαιώνεται ξανά πως μια συνταγή με λίγες διαφορές έχει τόσες εναλλακτικές λύσεις και μορφές! Σκεφτόμουν επίσης πως για τόσο φουσκωτή υφή όπως τα πιροσκι καλό θα ήταν και το αλεύρι το δυνατό, αυτό που βάζουμε στα τσουρέκια. :)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 29/01/2011 14:31

Margo έγραψε:

Πάρα πολύ ωραία! :ohmy: ;) Τελικά επιβεβαιώνεται ξανά πως μια συνταγή με λίγες διαφορές έχει τόσες εναλλακτικές λύσεις και μορφές! Σκεφτόμουν επίσης πως για τόσο φουσκωτή υφή όπως τα πιροσκι καλό θα ήταν και το αλεύρι το δυνατό, αυτό που βάζουμε στα τσουρέκια. :)

καλη σκεψη ,εχεις δικιο θα το δοκιμασω την επομενη φορα,παντως με αυτη την ζυμη εφτιαξα και ψωμακι,το ποσο το χαρηκα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Margo - 29/01/2011 20:07

hrisag έγραψε:

Margo έγραψε:

Πάρα πολύ ωραία! :ohmy: ;) Τελικά επιβεβαιώνεται ξανά πως μια συνταγή με λίγες διαφορές έχει τόσες εναλλακτικές λύσεις και μορφές! Σκεφτόμουν επίσης πως για τόσο φουσκωτή υφή όπως τα πιροσκι καλό θα ήταν και το αλεύρι το δυνατό, αυτό που βάζουμε στα τσουρέκια. :)

καλη σκεψη ,εχεις δικιο θα το δοκιμασω την επομενη φορα,παντως με αυτη την ζυμη εφτιαξα και ψωμακι,το ποσο το χαρηκα.

Μόλις το είδα και το θαύμασα Χρύσα το ψωμάκι με τις ελιές!! Σούπερ!! ;)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 04/02/2011 21:21

εδω Βασιλικη.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/02/2011 21:23

hrisag έγραψε:

εδω Βασιλικη.

Αυτό ψάχνω τώρα,σ'ευχαριστώ:kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/02/2011 21:35

Σάλτσα με ταχίни και λεμόνι

Τον χυμό 2-3 λεμονιών,

2 κουταλιές σούπας ταχίни,το απλό,ΟΧΙ με μέλι.

Στήβουμε τα λεμόνια,ανάλογα την ποσότητα του φαγητού μας και το χυμό που έχουν τα λεμόνια,μπορεί να χρειαστούμε και τα 3 λεμόνια.

Προσθέτουμε το ταχίни,ανακατεύουμε να διαλυθεί ή χτυπάμε στο μούλτι,ρίχνουμε ζουμάκι από το φαγητό μας και ανακατεύουμε καλά,περιχύνουμε το φαγητό και βράζουμε 5 λεπτά να χυλώσει!

Τη σάλτσα αυτή την χρειασιμοποιούμε σε κολοκυθάκια γεμιστά,σε ντολμαδάκια με λάχανο ή αμπελόφυλλα,σε ρεβύθια σούπα ή ρεβύθια με κριθαράκι,σπανακόρυζο.Για όσους δεν αρέσει το αυγολέμονο είναι τέλεια λύση και γευστικότετη!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/02/2011 21:46

(1)Γλάσο για κέικ εύκολο!

200γρ. κρέμα γάλακτος,

8 κ.σ.Μερέντα.

Χτυπάμε καλά την κρεμα γάλακτος ν'αφρατέψει και ρίχνουμε τη μερέντα,συνεχίζουμε να χτυπάμε να ενωθούν καλά τα υλικά.

Το γλάσο αυτό το χρειασιμοποιούμε σε κέικ-μπισκότα-τσουρέκια.

(2)Γλάσο με πορτοκάλι Σαγκουίνι για κέικ

Παίρνουμε το χυμό 1-2 πορτοκαλιών,προσθέτουμε άχνη,όσο πάρει να γίνει πηκτό γλάσο.

Λόγω αυτών των πορτοκαλιών το γλάσο μας θα γίνει χρωματιστό χωρίς να βάλουμε χρώμα ζαχαροπλαστικής!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 09/02/2011 18:13

Μακαρονοκεφτεδες

250 γρ μακαρονια βρασμενα σπαγγετινι και κομενα λιγο για να μην ειναι πολυ μακρια
2 αυγα
4 κ,σ αλευρι
μοσχοκαρυδο
αλατι
πιπερι
1 κρεμυδακι φρεσκο σε ροδελες κομενο
1 κρεμμυδι ξερο σε κυβους
100 γρ ζαμπον η σαλαμι κομενο σε κοματακια
4 κ,σ λαδι
4 κ,σ τυρι τριμενο οτι εχετε

λαδι για το τηγανισμα

σωταrouμε τους κυβους κρεμυδι με το λαδι και το σαλαμι η το ζαμπον

σε μια λεκανη βαζουμε τα κομμενα μακαρονια
και μετα ολα τα αλλα υλικά και τα σωταρισμενα κρεμυδια,ανακατευουμε

βαζουμε το λαδι να καψη καλλα

και με ενα κουταλι σουπας ριχνουμε στο καυτο λαδι απο το μιγμα και τηγανιζουμε τα
μακαρονοκεφταδακια μας απο τις δυο πλευρες

<http://up.picr.de/6292600ibb.jpg>

<http://up.picr.de/6292602hyf.jpg>

<http://up.picr.de/6292610wtm.jpg>

<http://up.picr.de/6292613rag.jpg>

<http://up.picr.de/6292615ekt.jpg>

<http://up.picr.de/6292616geb.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/02/2011 18:14

Αχ Βιανκα , η συνταγή είναι σούπερ!!!!και πρωτότυπη

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/02/2011 18:07

Αιολι σκορδου

<http://up.picr.de/6332065oxg.jpg>

3 σκορλίδες περασμένες απο πρέσα
1 αυγο
1 κ.γ μουστραρδα
1|2 κ.γ αλατι
1 πρεζα πιπερι
250 γρ λαδι ελαφρυ

βαζουμε ολα τα υλικα σε ενα ψηλο στενο,πλαστικο μπολ
και το χτυπαμε με το mini mixer στο πολυ δυνατο και το ανεβοκατεβαζουμε για να πηξη
πηζει πολυ γρηγορα σε λιγα δευτερολεπτα ειναι ετοιμο

αυτο μας το εμαθε μια κυρια στο παρτυ που ειχα παη πριν 2 εβδομαδες

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/02/2011 19:18

Ντιπ Πιπεριας

1|2 κρεμμυδι κομενο σε κυβακια
2 πιπεριες κοκινι κιτρινη
500 γρ μυζυθρα η μισο μισο με γιαουρτι στραγγιστο
100 γρ τυρι κρεμα
αλατι πιπερι
μερικες σταγονες ταμπασκο

τα βαζουμε ολα τα υλικα στο μουλτι και τα κοβουμε καλλα

Ντιπ Σολομού 2

1 μικρο κρεμυδι σε κυβακια
1 κονσερβα Σολομω σε νερο η σε λαδι
1 πακετο τυρι Φιλαδελφεια
αλατι πιπερι

τα ανακατευουμε ολα μαζι στο μουλτι και ειναι ετοιμο

Ντιπ Σολομου καπνιστού

1|2 κρεμυδι σε κυβους
1|2 παπρικα αν θελουμε
πιπερι
250 γρ μυζυθρα η γιαουρτι πολυ καλλα στραγγισμενο η μισο μισο
100 γρ τυρι Φιλαδελφεια
100 γρ σολομο καπνιστο σε μικρα κομματακια κομμενο

βαζουμε στο μουλτι πρωτα τα υλικα χωρις τον σολομο
τα κωβουμε καλλα και στο τελος τον σολομο,τα ανακατευουμε καλλα και ειμαστε ετοιμοι

<http://up.picr.de/6353520kot.jpg>

<http://up.picr.de/6353521tgn.jpg>

<http://up.picr.de/6353523whd.jpg>

<http://up.picr.de/6353526czu.jpg>

<http://up.picr.de/6353527xjl.jpg>

Ντιπ μους πεστροφας

2 φιλετα πεστροφα καπνηστη κομενη σε κομματια
αλατι πιπερι
300 γρ. τυρι Φιλαδέλφεια
τα ανακτευουμε ολα μαζι στο μουλτι,
αν ειναι πολυ πηχτο
ριχνουμε λιγη κρεμα γλαλακτος μεσα
και ειναι ετοιμο

<http://up.picr.de/6362053rvq.jpg>

<http://up.picr.de/6362055wwm.jpg>

<http://up.picr.de/6362057gsh.jpg>

Ντιπ Σολομού

1 κονσερβα Σολομω σε νερο η σε λαδι

1 πακετο τυρι με βοτανα

1 πακετο τυρι Φιλαδελφεια

τα ανακατευουμε ολα μαζι στο μουλτι και ειναι ετοιμο

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 14/02/2011 19:48

Υπέροχα ντιπ μάς έδωσες σήμερα, Βιανκα!!!!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 14/02/2011 19:58

Ηλιanna έγραψε:

Υπέροχα ντιπ μάς έδωσες σήμερα, Βιανκα!!!!

συμφωνω και εγω ,υπεροχα!!!!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 16/02/2011 10:30

Πρασα με σαλτσα

<http://up.picr.de/6345196ymh.jpg>

<http://up.picr.de/6345687thg.jpg>

300 γρ πράσα σέ ροδέλες κομένα

20 γρ μαργαρίνη

20 γρ αλεύρι

150 γρ γάλα

125 μλ ζωμό από λαχανικά
2 κ σ κρέμα γάλακτος
αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Βάζουμε σέ κατσαρόλα τη μαργαρίνη και το πράσο να σωταριστή, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και για 15 λεπτά αφήνουμε να μαλακώσει
πασπαλίζουμε μετά με το αλεύρι

ρίχνουμε και το γάλα τον ζωμό από λαχανικά, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, αφήνουμε ακόμη λίγο να βράση,
ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και σερβίρουμε με κρέας χοιρινό κοκκινιστό
η και σ' κετο είναι πολύ καλό

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 16/02/2011 10:47

Αυτή δηλ είναι μια πρασόσουπα;

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 16/02/2011 11:20

δεν είναι πρασόσουπα Ηλιαννα μου αλλά συνοδευτικό λαχανικό, έκανα και γκούλας χοιρινό εβρασα και πατάτες και θα το συνοδεύω με κρέας και πατάτα
θα σας φέρω με ολοκληρωμένο το πιάτο για να δείτε:kiss:

αν το βάλεις στο μπλεντερ Ηλιαννα θα έχεις μια ωραία σουπιτσα κρεμώδες:kiss:

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 20/02/2011 13:01

Ντοματοσουπα

<http://up.picr.de/6376122ccm.jpg>

1 κουτί ντομάτα κομμένη,
1 κουτί ντομάτα με βότανα
2 δόκλιδες κομμένες
1 κρεμμύδι
2 κ σ ελαιόλαδο
4 κ,σ Ντομάτα πελτέ
1 λίτρο ζωμό από λαχανικά
2 κ,σ βούτυρο

1 κ,σ αλευρι
αλατι,πιπερι και ισως και 1 κ,σ ζαχαρη
8 φυλλα βασιλικο

γαρνιτουρα
λιγη κρεμα γαλακτος
μερικα φυλλα βασιλικο
κρεμα μπαλσαμικο

Σουρωνουμε με λαδι το κρεμυδι με το σκορδο.ριχνουμε τα δυο κουτια ντοματα και τον πελτε

προσθετουμε και τον ζωμο,αφηνουμε να βραση
δωκιμαζουμε απο αλατι ριχνουμε πιπερι και ισως και την ζαχαρη αν μας φαινεται λιγο ξυνουτσικο

ανακατευουμε σε ενα μπολ το βουτυρο με το αλευρι
το ριχνουμε στην σουπα και ανακατευουμε καλλα
ριχνουμε τον βασιλικο και αφηνουμε για 15 λεπτα να βρασουν
μετα το χτυπαμε με το mini mixer στο πολυ δυνατο και το ανεβοκατεβαζουμε για κανουμε μια
κρεμωδες σουπα
πριν σερβιρουμε ριχνουμε μεσα στην μεση απο το πιατο λιγη κρεμα γαλακτος επανω 2 φυλλα
βασιλικο και με μερικες σταγονες κρεμα μπαλσαμικο το στολιζουμε

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 20/02/2011 13:16

ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΚΟΡΕ Η ANTIB

<http://up.picr.de/6376287diu.jpg>

4 σικορι καθαρισμενα και κομενα σε ροδελες
1 μηλο κομενο σε κοματακια
1 μπανανα κομενη σε κοματακια
2 κ σ λαδι
2 κ σ λεμονι
150 γρ γιαουρτι
αλατι πιπερι
12 κ,γ καρυ
2 κ,σ καρυδια η αμυγδαλα κομενα

ολα μαζι τα υλικά τα βαζουμε σε μια αρκετα βαθια λεκανη και τα ανακατευουμε
μμ!!!καλη μας ορεξη

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 20/02/2011 17:58

Curry - Κρέμα σούπα με αμύγδαλα

<http://up.picr.de/6380211kya.jpg>

1 μεγάλο κρεμμύδι
2 κουταλιές σούπας βούτυρο
2 κουταλιές σούπας κοφτες κάρυ σε σκόνη
1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος,
200 γρ γαλα
40 γρ αλεύρι
¾ λίτρο νερού
3 κουταλάκια σκόνη ζωμο λαχανικων ή ότι άλλο εχετε
Αλάτι και μαύρο πιπέρι
4 κουταλιές φέτες αμύγδαλα
μαϊντανό ψιλοκομενο

Προετοιμασία

Καθαρίζουμε το κρεμμύδι, το ψιλοκόβουμε και τό τηγανίζουμε σε καυτό βούτυρο μέχρι να μαλακώση . Πασπαλίζουμε αλεύρι και κάρυ και τα ανακατεύουμε για λίγο.

Ρίξτε μέσα τήν κρέμα γάλακτος ,το γαλα και το νερό, ρίξτε και τη σκόνη ζωμό ανακατέψτε και αφήστε να σιγοβράσει η σούπα για περίπου 10 λεπτά. Ανακατεύοντας κατά διαστήματα! ρίξτε αλάτι και πιπέρι.

Βάζουμε Τα αμύγδαλα σε ένα τηγάνι χωρίς λίπος.και τα καβουρντιζουμε

βαζουμε τή σούπα σε σε πιατα και πασπαλίζεται με αμύγδαλα και φύλλα μαϊντανό και σερβίρετε.αμεσωςCurry - Κρέμα σούπα με αμύγδαλα

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 23/02/2011 07:02

Μεξικανικη σουπα

<http://up.picr.de/6398567cjt.jpg>

1 πιπεριά κόκκινη, κομμένη σε λωρίδες

1 κονσέρβα καλαμπόκι

1 κονσερβα φασολια κοκινα

- 1 μεγάλο κρεμμύδι σε κύβους
- 1 καροτο σε κυβους κομμενο
- 2 πατατες σε κυβους κομμενες
- 100 γρ αρακα καταψηγημενο η κονσερβα
- 2 λουκανικα
- 4 σκελιδες σκορδο περασμενο απο πρεσα
- 1 φλιτζάνι ξινή κρέμα ή κρέμα γάλακτος
- 1 λίτρο ζωμό λαχανικών
- 2 κονσερβες ντομάτα αποφλοιωμένες
- Πάπρικα, γλυκιά
- 2 κ.γ τσιλι σκονη
- λιγη τσιλι σαλτσα απο το μπουκαλι
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 1 πιπεριά κίτρινη κομμένη σε λωρίδες
- 1 πιπεριά πράσινη η κοκινη , κομμένη σε λωρίδες

Προετοιμασία

κοβουμε το λουκανικο σε φέτες και τις βαζουμε σε μια κατσαρολα με 4 κ σ λαδι με το κρεμυδι και με δύο λιωμένες σκελιδες σκορδο ,πατατες ,καροτο και σωταρουμε καλλα

προσθέσετε τις πιπεριές και τις αφηνουμε να σωταριστουν για ένα μικρό χρονικό διάστημα.

Στη συνέχεια, ριχνουμε το ζωμό λαχανικών. Το, καλαμπόκι, φασόλια και το υπόλοιπο σκόρδο στην κατσαρόλα.και ολα τα αλλα λαχανικα

βαζουμε τις αποφλοιωμένες ντομάτες σε ένα μπολ με ένα πιρούνι και ψιλοκόψτε τες

τις ριχνουμε και αυτες στην κατσαρολα

αλάτι, πιπέρι πάπρικα την σαλτσα τσιλι .αφηνουμε να βρασουν για 30 λεπτα αν θελουμε λιγη σαλτσα καυτερη τσιλι ακομη

στο τελος ριχτε τη ξινή κρέμα η κρεμα γαλακτος και ανακατεψτε

εγω ξεχαστικα και εριξα και 2 τσιλι φρεσκα μεσα !!για μενα ειταν λιγο καυτερη αλλα για τους ανδρες ΟΧΙ :lol: :lol:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 27/02/2011 10:14

ΠΑΝΤΟΦΛΕΣ Η ΓΛΩΣΣΕΣ ΜΕ ΤΡΙΦΤΗ ΖΥΜΗ

300 γρ σφολιάτας

1 κρόκο αυγού η μαρμελαδα οτι εχουμε

Για την τριφτη ζυμη

150 γρ g αλεύρι

100 γρ βούτυρο

100 γρ ζάχαρη

κανέλα

1 ζάχαρη βανίλια

1 πρέζα αλάτι

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Προετοιμασία

Ανοίγουμε τη ζύμη ομοιόμορφα και την κωβουμε σε οβάλ σαν "γλώσσες"

Βάλτε σε ένα ταψί.με λαδοκολα

κανουμε την τριφτη ζυμη

Αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη, κανέλα, βανίλια και 1 πρέζα αλάτι και με τα δαχτυλα σας τριβετε να κανετε μια τριφτη ζυμη

<http://up.picr.de/6432518yso.jpg>

Αλοιφουμε την σφολιατα με τον κροκο αυγου η με την μαρμαλαδα

<http://up.picr.de/6432516cxq.jpg>

πασπαλιζουμε επανω την τριφτη ζυμη

<http://up.picr.de/6432517axe.jpg>

και ψνουμε σε ζεστο φουρνο στους 200 βαθμους για 12-15 λεπτα

αφηνουμε να κρωσουν και πασπαλιζουμε με αχνη

<http://up.picr.de/6432188hzn.jpg>

<http://up.picr.de/6432190ram.jpg>

<http://up.picr.de/6432191njl.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/03/2011 07:26

Νηστίσιμο με άρωμα λεβάντας

4 ποτ. νερό

2 ποτ. ζάχαρη

1 ποτ. άνθος αραβοσίτου

1 ποτ. αμύγδαλα ασπρισμένα και κομμένα στενόμακρα

1/2 κ.γλ. άνθη λεβάντας

Ανακατεύουμε σε κρύο νερό τη λεβάντα, τη ζάχαρη και το αραβόσιτο.

Βάζουμε στη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει η κρέμα.

Βάζουμε τα αμύγδαλα και την αδειάζουμε σε ένα πυρέξ.

Αφήνουμε να παγώσει στο ψυγείο.

Κόβουμε κομμάτια και σερβίρουμε με βύσσινο γλυκό (αν θελούμε)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/03/2011 08:03

Μανταρινάκια φοντάν

Είναι νηστίσιμο και αξιοποιούμε και τις φλούδες.

Φλούδες από 15 μανταρινάκια
1,5 φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι ινδοκάρυδο + λίγο για το τυλίγμα
μισό φλιτζάνι αμυγδαλόψιχα αλεσμένη

Βράζουμε τις φλούδες αλλάζοντας 2 φορές το νερό μέχρι να μαλακώσουν και στραγγίζουμε καλά.
Στη συνέχεια τις λιώνουμε στο μπλέντερ.
Βάζουμε τον πολτό να βράσει με τη ζάχαρη και περίπου μισό φλ. νερό, ανακατεύοντας τακτικά για να μην κολλήσει.
Όταν αρχίσει και πήξει, ρίχνουμε το ινδοκάρυδο και την αμυγδαλόψιχα και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει.
Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα τυλίγουμε στο ινδοκάρυδο

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 04/03/2011 09:24

τέλειο μπράβο κούκλα μου:kiss: :kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/03/2011 09:27

Για το νηστίσιμο λες, Αλέκα, ή για τα μανταρινάκια....που είναι τρέλα;:cheer:

Σίγουρα κάποιος θα έχεις φτιαξει, καλονοικοκύρα μου ε'συ..:laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 04/03/2011 09:53

για τα μανταρινάκια λέω.Αλλά θέλω να σας γράψω και μια συνταγούλα για εύκολο τυρόψωμο.

1 κεσέ γιαούρτι πρόβειο πλήρες
2 κεσεδάκια τυρί φέτα
μισό κεσέ λάδι
2 αυγά
1 πακέτο φαρινάπ
λίγο πιπεράκι

ανακατεύουμε όλα μαζί και το ψήνω σε λαδωμένο ταψί Νο36-38 στους 200 βαθ.μέχρι να ροδίσει.Γίνεται πολύ νόστιμο!!!!!!!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/03/2011 12:52

Λεμονάδα με άρωμα Λεβάντας!

1,1/2φλ.χυμό λεμόνι,
1,1/2φλ.νερό,
2φλ. περίπου ζάχαρη,
2κ.σ.αποξηραμμένη λεβάντα ή 4κ.σ. φρέσκια,
1 ξυλάκι κανέλα,
1κ.σ.ξύσμα λεμονιού.

Σε κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη,τα λουλούδια,κανέλα,ξύσμα καινερό.
Σιγοβράζουμε όλα μαζί να γίνουν σαν σιρόπι.
Αφαιρούμε την κανέλα,αφήνουμε να κρυώσει και τότε προσθέτουμε το χυμό.
Συντηρούμε τη αρρωματική λεμονάδα μας στο ψυγείο.
Σερβίρουμε αραιώνοντάς την,για ένα μέρος λεμονάδας,προσθέτουμε τρία μέρη νερό,ανάλογα πόσο πηχτύ τη θέλουμε!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/03/2011 13:50

Που αλλού μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα λουλούδια λεβάντας!

Προσθέτουμε φρέσκα ή αποξηραμμένα λουλούδια στη ζύμη μπισκότων που φτιάχνουμε, επίσης προσθέτουμε σε ζύμη των κέικ μας και γίνονται σούπερ αρρωματικά!!

Μαρινάρουμε ψάρια,όπως τόνο,σφυρίδα,πέρκα.

Βάζουμε σε μπολ μάραθο φρέσκο,λεβάντα και τριμμένο πιπέρι,μαρινάρουμε 30' έως 1 ώρα

και ψήνουμε στη σχάρα!!

Όσες είναι τυχερές και ψήνουν στα κάρβουνα θα μοσχοβολάνε και θα έχουν ένα τέλειο αποτέλεσμα!!

Καλή σας όρεξη!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/03/2011 13:52

Εύγε, Βασιλική!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 04/03/2011 14:10

Ηλιanna έγραψε:

Εύγε, Βασιλική!!!!

δix ευγε Βασιλικη!!πολλη ωραια μαριναδα ;) και ολα τα σχετικα!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/03/2011 14:12

hrisag έγραψε:

Ηλιanna έγραψε:

Εύγε, Βασιλική!!!!

δix ευγε Βασιλικη!!πολλη ωραια μαριναδα ;) και ολα τα σχετικα!

δix και τρις ευχαριστώ κορίτσια!!:)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/03/2011 16:17

Σάλτσα με ταχίνι

1φλ.ταχίνι,

1/2φλ.χυμό λεμόνι,
1/2φλ.φιλοκομμένος μαϊντανός,
2σκ.σκόρδο,λίγο νερό.

- 1.Λιώνουμε το σκόρδο με το αλάτι στο μούλι,τα προσθέτουμε στο ταχίι.
- 2.Ρίχνουμε και το χυμό λεμονιού,χτυπάμε το μείγμα αυτό καλά και προσθέτουμε λίγο νερό.
- 3.Χτυπάμε μέχρι να γίνει το μείγμα μας αφράτο σαν της μαγιονέζας.
- 4.Τέλος προσθέτουμε τον μαϊντανό και αλατοπίπερο.

Πηγή: Συνταγες Μαγειρικης

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2011 09:32

vasiliki ver έγραψε:
Σάλτσα με ταχίι

1φλ.ταχίι,
1/2φλ.χυμό λεμόνι,
1/2φλ.φιλοκομμένος μαϊντανός,
2σκ.σκόρδο,λίγο νερό.

- 1.Λιώνουμε το σκόρδο με το αλάτι στο μούλι,τα προσθέτουμε στο ταχίι.
- 2.Ρίχνουμε και το χυμό λεμονιού,χτυπάμε το μείγμα αυτό καλά και προσθέτουμε λίγο νερό.
- 3.Χτυπάμε μέχρι να γίνει το μείγμα μας αφράτο σαν της μαγιονέζας.
- 4.Τέλος προσθέτουμε τον μαϊντανό και αλατοπίπερο.

Πηγή: Συνταγες Μαγειρικης

Αυτή τη σάλτσα που τι βάζεις, Βασιλική;

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2011 09:33

Κουλουράκια με σουσάμι

1.5 φλ. σπορέλαιο
1 φλ. ζάχαρη
μισό κιλό αλευρι μαλακό
2 κ.γλ. ξύσμα λεμονιού
σουσάμι

Χτυπάμε το λάδμε με τη ζάχαρη και σιγά σιγά ρίχνουμε και το αλεύρι.
Στο τέλος βάζουμε και το ξύσμα.
Πλάθουμε μπαστούνακια, τα βουτάμε στο νερό και τα τυλίγουμε στο σουσάμι.
Τα στρώνουμε σε λαδωμένο ταψί και τα ψηνουμε στους 160ο για 20 λεπτά.

Για τη νηστεία που έρχεται

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 06/03/2011 14:46

Ηλιαννα έγραψε:
vasiliki ver έγραψε:
Σάλτσα με ταχίνι

1φλ.ταχίνι,
1/2φλ.χυμό λεμόνι,
1/2φλ.ψιλοκομμένος μαϊντανός,
2σκ.σκόρδο,λίγο νερό.

- 1.Λιώνουμε το σκόρδο με το αλάτι στο μούλτι,τα προσθέτουμε στο ταχίνι.
- 2.Ρίχνουμε και το χυμό λεμονιού,χτυπάμε το μείγμα αυτό καλά και προσθέτουμε λίγο νερό.
- 3.Χτυπάμε μέχρι να γίνει το μείγμα μας αφράτο σαν της μαγιονέζας.
- 4.Τέλος προσθέτουμε τον μαϊντανό και αλατοπίπερο.

Αυτή τη σάλτσα που τι βάζεις, Βασιλική;

Η σάλτσα αυτή είναι του Β.Δρίσκα και μπορεί να συνοδεύσει πράσινες σαλάτες, βραστά λαχανικά και ζυμαρικά!Εγώ συνόδευσα βραστό ψάρι που είχα φτιάξει και ήταν μια χαρά.
Στα μακαρόνια και στα βραστά λαχανικά επίσης 'δένει' πολύ ωραία!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 07/03/2011 07:25

Παξιμαδάκια με γλυκάνισο

1 ποτήρι λάδι
1 ποτ. ζάχαρη
1 ποτ. χυμό πορτοκάλι

1 κιλό περίπου αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
λίγο γλυκάνισο κοπανισμένο
λίγο σουσάμι

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το σουσάμι.

Πλάθουμε τη ζύμη σε μικρά πλακέ φρατζολάκια.

Τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε για 30 λεπτά.

Μόλις ψηθούν, ζεστά όπως είναι, τα κόβουμε σε μικρά παξιμαδάκια και τα ψήνουμε αμέσως πάλι στο φούρνο έως ότου στραγγίσουν.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/03/2011 06:50

Φασόλια Πιάζ

Μισό κιλό φασόλια άσπρα μικρά

10 με 12 κρεμμυδάκια φρέσκα

1 μάτσο μαϊντανό ψιλ/νο

λάδι, ξύδι

αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

μαυρες ελιές

Μουσκεύουμε τα φασόλια για 6 με 8 ώρες.

Τα βάζουμε να βράσουν για λίγο, τα στραγγίζουμε και τα ξαναβάζουμε να βράσουν με νέο νερό μέχρι να μαλακώσουν.

Τα σουρώνουμε και τα περιχύνουμε με λαδόξυδο.

Ρίχνουμε το μαϊντανό, τα κρεμμυδάκια, τη ρίγανη, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.

Γαρνίρουμε με ελιές.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/03/2011 16:05

Ντοματόρυζο

2 φλ. ρύζι

1 κρεμμύδι τριμ.

2 ντομάτες

1 ματσάκι μαϊντανό

λάδι

αλάτι και πιπέρι

4 φλ. νερό

Λιώνουμ στο μπλέντερ τις ντομάτες .

Σε κατσαρόλα ρίχνουμε το λάδι, το κρεμμύδι και το ρύζι και τα σοτάρουμε ελαφρά.

Προσθέτουμε την ντομάτα με τον ψιλ μαϊντανό ανακατεύουμε και σιγά σιγά ρίχνουμε το νερό.

Σβήνουμε τη φωτιά πριν το ρύζι πιεί όλο το νερό και σκεπάζουμε με πετσέτα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/03/2011 06:15

Μακαρόνια με ελιές

Μισό κιλό μακαρόνια

1 φλ. ελιές κομμένες κομμάτια

μισό φλιτζάνι λάδι

3 σκελ. σκόρδο

3 κ.σ. πελτέ ντομάτας

2 κ.σ. βασιλικό φρ. πολτοποιημένο (προαιρ.) ή λίγη ρίγανη

Σωτάρω το σκόρδο στο λάδι και προσθέτω τον πελτέ αραιωμένο σε λίγο νερό.

Ρίχνω το βασιλικό και αφήνω τα υλικά να βράσουν, έως να γίνουν πηκτή σάλτσα.

Έχω βράσει τα μακαρόνια και τα ρίχνω μέσα στη σάλτσα, καθώς και τις ελιές.

Ανακατεύω και σερβίρω.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 10/03/2011 23:07

Μια σάλτσα πολύ νόστιμη για ψάρια ψητά ή τηγανιτά:

1 κ.σ. μουστάρδα,

2 λεμόνια το χυμό τους,

2 δαφνόφυλλα,

λίγο σέλινο ψιλοκομμένο,

λίγο άνηθο ψιλοκομμένο,

1/2 κ.γλ. δενδρολίβανο,

1/2 φλ. λάδι.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί και ρίχνουμε στα ψάρια μας!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/03/2011 18:00

Πατάτες γιαχνί

7-8 μεγάλες πατάτες
2 καρότα φέτες
2 κρεμμύδια φέτες
1 μάτσο μαϊντανό ψιλ/νο
1 κούπα χυμό ντομάτας
λάδι
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Κόβουμε τις πατάτες σε χοντρά κομμάτια και τις τηγανίζουμε ελαφρά. Τις αφήνουμε στην άκρη. Σε λίγο λάδι σοτάρουμε τα κρεμμύδια και τα καρότα. Ρίχνουμε την ντομάτα και αφήνουμε λίγο να βράσει. Μετά προσθέτουμε τις πατάτες και λίγο νερό. Βράζουμε μέχρι να μαλακώσου οι πατάτες και τα καρότα και να μείνει με λίγο ζουμί. Τέλος βάζουμε το μαϊντανό και τη ρίγανη.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/03/2011 18:01

Πιπεροσαλάτα αγειορίτικη

10 πιπεριές Φλωρίνης
4 μικρές πατάτες βρασμένες και λιωμένες
1 κρεμμύδι προαιρ.
1 φλιτζάνι λάδι
αλάτι, πιπέρι πάπρικα

Ψήνω τις πιπεριές στο φο'ρνο με λίγο λάδι και τις ξεφλουδίζω αφαιρώντας τα σπόρια. Τις λιώνουμε στο μπλέντερ και τις ανακατεύουμε με τις πατάτες. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι,πάπρικα και στο τέλος λάδι. Αν θέλουμε, βάζουμε κι ένα κρεμμύδι ψιλ/νο και σοταρισμένο λίγο στο λάδι.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 13/03/2011 09:08

Κουνουπίδι γιαχνί

1 κουνουπίδι χορισμένο σε φούντες
2 καρότα φετάκια

2 κρεμμύδια φετάκια
1 κούπα χυμό ντομάτα
λίγο σέλινο (προαιρ.)
λάδι
αλάτι και πιπέρι

Σοτάρουμε τα κρεμμύδια για λίγο στο λάδι.
Ρίχνουμε καρότα και κουνουπίδι και τα γυρίζουμε για λίγο.
Βάζουμε ντομάτα και λίγο νερό.
Τέλος το σέλινο, αλάτι και πιπέρι.

Για λάχανο γιαχνί θα κόψουμε το λάχανο και θα το προσθέσουμε στη θέση του κουνουπιδιού.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από P905224 - 13/03/2011 11:55

ΒΙΔΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

2 κονσέρβες τόνο σε νερό
ένα πακέτο βίδες (500γρ)
1 κρέμα γάλακτος
χυμό και ξύσμα 1 λεμονιού
αλάτι,πιπέρι
λίγο λεμονόχορτο τριμμένο,(λουίζα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα σουρώνουμε.
Σε μεγάλο,βαθύ τηγάνι ρίχνουμε την κρέμα ,το χυμό και το ξύσμα λεμονιού.Όταν ζεσταθεί καλά προσθέτουμε τον τόνο και σιγοβράζουμε μέχρι να δέσει η κρέμα.Ρίχνουμε αλατοπίπερο,τη λουίζα και τα βρασμένα ζυμαρικά.Ανακατεύουμε πολύ απαλά να μη μας διαλυθεί ο τόνος και αποσύρουμε. Αν σας αρέσει,σερβίρετε το ζυμαρικό σας σε πιατέλα,περιχύστε καυτό,φυτικό βούτυρο και από πάνω ρίξτε την κρέμα με τον τόνο.
Εύκολο,γρήγορο και πολύ νόστιμο φαγάκι...

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 13/03/2011 20:54

Κουλουράκια αλμυρά με κρασί νηστίσιμα

1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο
1 φλιτζάνι λευκό κρασί
3 φλ. αλεύρι μαλακό
2 κ.γλ. αλάτι
2 κ.γλ. θυμάρι

Ανακατεύουμε στο μίξερ, το λα΄δι, το κρασί, το αλατι και το αλεύρι. Στο τέλος προσθέτουμε το θυμάρι.

Φτιάχνουμε μια μπάλα με τη ζύμη, τυλιγουμε σε μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο 1 ώρα.

Μετά ανοίγουμε φύλλο 1 εκ. και κόβουμε με κουπ πατ ή ποτηράκι μικρά στρογγυλά κουλουράκια.

Τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί και αλείφουμε με λίγο νερό και τα ψήνουμε στους 160ο για 20 λεπτά περίπου.

Για να φτιάξουμε κουλουράκια ούζου, αντικαθιστούμε το κρασί με ούζο και το θυμάρι με γλυκάνισο.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 15/03/2011 06:27

Αχλάδια κομπόστα

1 κιλό αχλάδια καθαρισμένα και κομμένα στη μέση

2 φλ. ζάχαρη

4 φλ. νερό

μερικά ολόκληρα γαρύφαλα

Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη, και το γαρύφαλλο για 5 λεπτά.

Προσθέτουμε τα αχλάδια και τα βράζουμε για 8 με 10 λεπτά, ανάλογα πόσο άγουρα είναι. Στο τέλος μια κουταλίτσα χυμό λεμονιού ή φλούδα.

Φυλάμε την κομπόστα σε γυάλινα βάζα στο ψυγείο.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από soulli - 15/03/2011 15:27

Ηλιanna έγραψε:

Κουλουράκια αλμυρά με κρασί νηστίσιμα

1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο

1 φλιτζάνι λευκό κρασί

3 φλ. αλεύρι μαλακό

2 κ.γλ. αλάτι

2 κ.γλ. θυμάρι

Ανακατεύουμε στο μίξερ, το λα΄δι, το κρασί, το αλατι και το αλεύρι. Στο τέλος προσθέτουμε το θυμάρι.

Φτιάχνουμε μια μπάλα με τη ζύμη, τυλιγουμε σε μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο 1 ώρα.

Μετά ανοίγουμε φύλλο 1 εκ. και κόβουμε με κουπ πατ ή ποτηράκι μικρά στρογγυλά κουλουράκια.

Τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί και αλείφουμε με λίγο νερό και τα ψήνουμε στους 160ο για 20 λεπτά περίπου.

Για να φτιάξουμε κουλουράκια ούζου, αντικαθιστούμε το κρασί με ούζο και το θυμάρι με γλυκάνισο.

Πολύ εύκολα μου φαίνονται Ηλιάννα!! Νομίζω ότι θα δοκιμάσω με το ούζο για αρχή.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 16/03/2011 08:55

Κουλουράκια κανέλλας

1 φλ. καλαμποκέλαιο

1 φλ. νερό

μισό φλ. ζάχαρη

μισό ποτηράκι τουκρασιού κονιάκ

1 κ.σ. κανέλλα

4 φλ. αλεύρι μαλακό ή και περισσότερο ακόμα έχετε στο νου....

μισό κ.γλ. αμμωνία

Στο μίξερ ανακατεύουμ όλα τα υγρά μαζί με τη ζάχαρη.

Προσθέτουμε την αμμωνία διαλυμένη σε λίγο νερό και την κανέλλα.

Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι λίγο λίγο

Πλάθουμε κουλουράκια και τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί και ψήνουμε στους 180ο για 20 λεπτά περίπου.

Εδώ συνταγή από την Βιανκα για κουλουράκια κανέλας

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/koyloyrakia-kanellas1.html>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/03/2011 09:14

Σάλτσα για ψάρια τηγανιτά ή ψητά!

1κ.σ.μουστάρδα,

2 λεμόνια,το χυμό τους,

λίγο σέλινο,άνηθο όσο θέλουμε,

1/2φλ.λάδι,

2 δαφνόφυλλα σε μικρά κομματάκια,

1κ.γλ.δενδρολίβανο.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί,αφήνουμε λίγο να ενωθούν οι γεύσεις και περιχύνουμε ψάρια ψητά ή τηγανιτά!!

Η συνταγή είναι του Βασιλη Καλλιδη.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 16/03/2011 09:28

Μια χαρά η σάλτσα αυτή και είναι γνωστή από πολύ παλιά όχι μόνο του Καλιδη....Αλλά εμείς εδώ κρατάμε τους τύπους.....:laugh: :kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 16/03/2011 09:31

Ηλιanna έγραψε:
Κουλουράκια κανέλλας

1 φλ. καλαμποκέλαιο
1 φλ. νερό
μισό φλ. ζάχαρη
μισό ποτηράκι τουκρασιού κονιάκ
1 κ.σ. κανέλλα
3 φλ. αλεύρι μαλακό
μισό κ.γλ. αμμωνία

Στο μίξερ ανακατεύουμ όλα τα υγρά μαζί με τη ζάχαρη.
Προσθέτουμε την αμμωνία διαλυμένη σε λίγο νερό και την κανέλλα.
Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι λίγο λίγο
Πλάθουμε κουλουράκια και τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί και ψήνουμε στους 180ο για 20 λεπτά περίπου.

Εδώ συνταγή από την Βιανκα για κουλουράκια κανέλας

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/koyloyrakia-kanellas1.html>

Μάλλον τα στολίδια της Βιανκας έπρεπε να πω....:laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/03/2011 09:40

Ηλιanna έγραψε:
Μια χαρά η σάλτσα αυτή και είναι γνωστή από πολύ παλιά όχι μόνο του Καλιδη....Αλλά εμείς εδώ κρατάμε τους τύπους.....:laugh: :kiss:

Για να μην υπάρχουν παρεξηγήσεις ας είμαι τυπική εγώ Ηλιάννα:) σωστά???

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 16/03/2011 19:02

Αψογη!!!!:laugh:

Στραπατσάδα

1 μεγάλη ντομάτα
μισό κρεμμύδι
3-4 αυγά
λάδι
αλάτι πιπέρι

Ψιλοκόβουμε την ντομάτα αφού την ξεφλουδίσουμε και τη βάζουμε με λίγο λα'δι και το κρεμμύδι στο τηγάνι.Αλάτι και πιπέρι.

Μόλις η ντομάτα μαραίνεται,μετά από 10 λεπτά περίπου ρίχνουμε τα αυγά χτυπημένα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε διαρκώς μέχρι να γίνουν και τα αυγά.

Αν θέλουμε , στο τέλος προσθέτουμε και φέτα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 17/03/2011 08:42

Καλαμάρια λεμονάτα

1 κιλό καλαμάρια καθαρισμένα ή κατεψυγμένα
μισό ποτήρι λευκό κρασί
1 κρεμμύδι ψιλ/νο
λάδι, λεμόνι
αλάτι, πιπέρι
λίγη ρίγανη

Βάζουμε τα καλαμάρια να βράσουν για 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

Τα στραγγίζουμε και τα κόβουμε λεπτές ροδέλες.

Σε τηγάνι ρίχνουμε λίγο λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι με τα καλαμάρια. Σβήνουμε με το κρασί.

Αλατοπιπερώνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ψήνουμε τα καλαμάρια μέχρι να μείνουν σχεδόν στεγνά.

Σβήνουμε τη φωτιά και το λεμόνι και τη ρίγανη.

Σερβίρουμε κρύα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/03/2011 12:47

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΠΙΑΝΓΚΟ (ΚΕΡΚΥΡΑ)

ΥΛΙΚΑ

1-2 ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥΣ ΦΡΕΣΚΟΥΣ
5-6 ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΚΥΔΩΝΑΤΕΣ
1/2 ΛΕΜΟΝΙ
3 ΣΚΕΛΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΟ(ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΦΥΤΡΑ)ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ
ΛΑΔΙ
ΑΛΑΤΙ-ΠΙΠΕΡΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στην κατσαρόλα το λαδι ριχνουμε τις πατατες και το σκορδο και ανακατευουμε για 3 λεπτα ριχνουμε το λεμονι γαι 1 λεπτο και ριχνουμε νερο να σκεπαζει τις πατατες αλατοπιπερωνουμε και βραζουμε το φαγητο 10ν λεπτα πριν γινουν ριχνουμε τον μπακαλιορο σε μεριδες και τελειωνουμε το φαγητο.Απλο και φανταστικο καλη ορεξη

ΚΑΤΙΑ ΧΟΝΔΡΟΓΙΑΝΝΗ ΣΠΥΡΟΣ ΠΡΩΤΟΨΑΛΤΗΣ

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/03/2011 16:59

ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΚΕΡΚΥΡΑΙΚΗ

ΥΛΙΚΑ

1 κοκορα ντοπιο οσες βρητε αξιζει η
1 κιλο μοσχαρι κατα προτιμηση σπαλα
3 μεγαλα κρεμμυδια τριμμενα
1 κουταλια πελτε ντοματος
3 ντοματες φριεσκες τριμμενες
1/4 κουτ.γλυκου γαριφαλλο
1/4 κουτ,γλυκου μοσχοκαρυδο
1/4 κουτ.γλυκου μπαχαρι
λιγη καννελα
2 δαφνοφυλλα
μπουκοβο
αλατι
λιγακι ζαχαρη
1/2 ποτηρι κρασι ασπρο η κοκκινο ξηρο
1/2 ποτηρι λαδι
1 πακετο μακαρονια χοντρα του παστιτσιου
κεφαλοτυρι τριμμενο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το λαδι στην κατσαρολα να καψει και ροδοκοκινίζουμε το κρεας καλα,το βγαζουμε στην ακρη και ριχνουμε το κρεμμυδι να τσιγαριστεί ξαναριχνουμε το κρεας μεσα ανακατευουμε και ριχνουμε τον πελτε ντοματας τον τσιγαρίζουμε(ετσι αφηνει το αρωμα του)ξηνουμε με το κουταλι οτι εχει κολλήσει στον πατο τις κατσαρολας και σβηνουμε με το κρασι.κατοπιν ριχνουμε νερο ζεστο να σκεπασει το κρεας μας και ολα τα μπαχαρικά και σιγοβραζουμε (το φαγητο αυτο θελει σιγανο βρασιμο και οχι χυτρα για να γίνει τελειο).βραζουμε τα μακαρονια και σερβιρουμε με το κρεας και κεφαλοτυρι τριμμενο καλη ορεξη!!!!

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ(κερκυραικο)

Υλικά

1 φυλλο μπακαλιάρου κομμενο σε μεριδες
2 κρεμμυδια τριμμενα
1 κουταλια πελτε
2 φρεσκες ντοματες τριμμενες
λαδι
μπουκοβο-αλατι
μακαρονια ψιλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξαλμυρίζουμε το μπακαλιαρο 2 μερες και φτιαχνουμε την σαλτσα μας 10 λεπτα πριν πηξει βαζουμε τα κομματια του μπακαλιάρου συγχρονως βραζουμε τα μακαρονια και 5 λεπτα πριν γινουν και αφου εχουμε αφαιρεσει τονμπακαλιαρο ριχνουμε τα μακαρονια να βρασουν στην σαλτσα μας ισως προσθεσουμε λιγο νερακι απο τα μακαρονια. ενα καταπληκτικο φαγητο

Από μια Κερκυραία

ΚΑΤΙΑ ΧΟΝΔΡΟΓΙΑΝΝΗ ΣΠΥΡΟΣ ΠΡΩΤΟΨΑΛΤΗΣ

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/03/2011 15:52

Μια κρέμα για μιλφέιγ, τούρτες , σκέτη στο πιάτο, ή όπου αλλού θέλετε!!!

Κρέμα μαστίχας

1 λίτρο γάλα
μισό λίτρο κρέμα γάλακτος
5 κ.σ. ζάχαρη
6 κ.σ. κορν φλάουρ
1 κ.γλ. μαστίχα τριμμένη

Διαλύουμε το κορν φλάουρ στο γάλα και το βάζουμε μαζί με τη ζάχαρη σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας.

Μόλις πάρει βράση και αρχίζει να πήζει, τραβάμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τη μαστίχα. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει.
Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε ελαφριά σαντιγί και την ενώνουμε με το υπόλοιπο μείγμα. Σερβίρουμε σε μπολάκια και βάζουμε στο ψυγείο για λίγες ώρες πριν τη σερβίρουμε.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 19/03/2011 21:55

Ηλιanna έγραψε:

Μια κρέμα για μιλφέιγ, τούρτες , σκέτη στο πιάτο, ή όπου αλλού θέλετε!!!

Κρέμα μαστίχας

1 λίτρο γάλα
μισό λίτρο κρέμα γάλακτος
5 κ.σ. ζάχαρη
6 κ.σ. κορν φλάουρ
1 κ.γλ. μαστίχα τριμμένη

Διαλύουμε το κορν φλάουρ στο γάλα και το βάζουμε μαζί με τη ζάχαρη σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας.

Μόλις πάρει βράση και αρχίζει να πήζει, τραβάμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τη μαστίχα. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει.
Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε ελαφριά σαντιγί και την ενώνουμε με το υπόλοιπο μείγμα. Σερβίρουμε σε μπολάκια και βάζουμε στο ψυγείο για λίγες ώρες πριν τη σερβίρουμε.

αυτη η κρεμα πρεπει να ειναι φοβερα γευστικη!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 21/03/2011 08:07

Μπακαλιάρος τηγανητός

Για το τραπέζι της 25ης Μαρτίου.....

1, 5 με 2 κιλά μπακαλιάρo παστό
1 κούπα αλεύρι
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
2 κ.γλ. ξίδι
Λιγότερο από 1 φλιτζάνι (αρχίζετε με το λιγότερο πάντα και προσθέτετε)
λάδι

Κόβουμε τον μπακαλιάρo σε κομμάτια και τον ξαλμυρίζουμε βάζοντάς τον σε μπολ με νερό που αλλάζουμε μερικές φορές για ένα 24ωρο. Μπορείτε να πάρετε βέβαια και ξαλμυρισμένο έτοιμο μπακαλιάρo. Στραγγίζουμε καλά.

Για το χυλό ανακατεύουμε αλεύρι, μπέικιν, ξίδι και το χλιαρό νερό.

Βουτώ τον μπακαλιάρo στο χυλό και τηγανίζω σε καυτό λάδι.

Σερβίρουμε με σκορδαλιά!

Σκορδαλιά

6-7 σκελίδες σκόρδο στην πρέσα
2 πατάτες βρασμένες και λιωμένες
μισό φλ. καρύδια κοπανισμένα
μισό φλ. λάδι
2 κ.σ. ξίδι
αλάτι

Χτυπάμε στο μπλέντερ τα καρύδια με το σκόρδο και το ξίδι. Προσθέτουμε λίγο νερό και χτυπάμε μέχρι να γίνει αλοιφή.

Στο τέλος βάζουμε τις πατάτες, το αλάτι και το λάδι.

Ενώνουμε καλά όλα τα υλικά.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 22/03/2011 05:31

Μιλφει γρηγορο

<http://up.picr.de/6628843tbv.jpg>

<http://up.picr.de/6628844uhk.jpg>

2-3 φυλλα σφολιατα ψυμενα
200 γρ βουτυρο
1 κουτι ζαχαρουχο
2 βανιλιες

Βαζουμε το ενα φυλλο σε ενα πυρεξ αν ειναι το φυλλο μεγαλυτερο απο το πυρεξ το κοβουμε και τα κομματια τα τριβουμε

χτυπαμε το βουτυρο με το ζαχαρουχο καλλα να γεινη μια ωραια κρεμα

στρωνουμε τα 34 επανω στο ψυμενο φυλλο σφολιατας

βαζουμε το δευτερο

και στρωνουμε με την υπολυπη κρεμα,πασπαλιζουμε με τα τριμματα σφολιατας

πασπαλιζουμε με αχνη και το βαζουμε στο ψυγειο για 3 ωρες

ΤΙΠ

αν θεουμε ενα σοκολατενιο μιλφει ριχνουμε στην κρεμα 3 κ σ κακαο

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 23/03/2011 10:47

Ταχινόσουπα η νηστίσιμη

1,5 κούπα μικρά ζυμαρικά ή ρύζι
1 κούπα σέλινο ψιλ/νο
2 λεμόνια
4 κ.γλ. ταχίνι
αλάτι, πιπέρι

Σε βραστό νερό, ρίχνουμε αλατοπίπερο, σέλινο και τα ζυμαρικά. Αφήνουμε περίπου 20 λεπτά
Χτυπάμε το ταχίνι με το λεμόνι.

Ρίχνουμε λίγο ζουμί από τη σούπα και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Αδειάζουμε το μείγμα στην κατσαρόλα και αφήνουμε να πάρει 2-3 βράσεις ακόμα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 26/03/2011 10:06

Χορτόσουπα σαρακοστιανή

μισό κ. σπανάκι
2 αντίδια
2 πράσα
2 καρότα
5-6 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλ/να
άνηθο
1 φλιτζάνι κοφτό μικρό μακαρονάκι
αλάτι πιπέρι
Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά.

Τα βαζουμε στην κατσαρόλα αν μαραθούν. Όταν μείνουν χωρίς υγρά, προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια και τα καρότα.

Βαζουμε νερό στηνκατσαρόλα, αλάτι, πιπέρι, και αφήνουμε να βράσουν περίπου 15 λεπτά.

Μετά ρίχνουμε τα ζυμαρικά και βράζουμε για άλλα 15 λεπτά περίπου.

Τέλος ρίχνω τον άνηθο λίγο.

Αν θέλετε, βάζετε και λάδι

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 01/04/2011 06:28

Πατάτες φούρνου Κύπρου

2 κ. πατάτες χοντροκομμένες

λάδι

αλάτι

κόλιανδρο, κανέλλα

μαύρο και κόκκινο πιπέρι

1 ποτηράκι κόκκινο κρασί

Βάζουμε σε ταψί τις πατάτες, περιχύνουμε με λάδι, βάζουμε αλάτι, κόλιανδρο, τα πιπέρια κανέλλα, κρασί.

Ψήνουμε στους 180ο για 1 ώρα περίπου.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/04/2011 05:25

Γαριδόσουπα

1 κ. γαρίδες αποφλοιωμένες

1 ποτηράκι κρασί

3 κ.σ. αλεύρι

1 μάτσο άνηθο

1 ποτηράκι κρέμα γάλακτος

2-3 κ.σ. βούτυρο ή λάδι

αλάτι, πιπέρι

Ζωμό ψαριού

Στο βούτυρο σωτάρουμε τις γαρίδες.

Πασπαλίζουμε με το αλεύρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα και σβήνουμε με το κρασί.

Βάζουμε νερό ή ζωμό ψαριού και αφήνουμε να βράσει για 20 λεπτά.

Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε την κρέμα και ανακατεύουμε.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από P905224 - 04/04/2011 05:58

Hlianna έγραψε:

Γαριδόσουπα

1 κ. γαρίδες αποφλοιωμένες
1 ποτηράκι κρασί
3 κ.σ. αλεύρι
1 μάτσο άνηθο
1 ποτηράκι κρέμα γάλακτος
2-3 κ.σ. βούτυρο ή λάδι
αλάτι, πιπέρι
Ζωμό ψαριού

Στο βούτυρο σωτάrouμε τις γαρίδες.

Πασπαλιζουμε με το αλεύρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα και σβήνουμε με το κρασί.

Βάζουμε νερό ή ζωμό ψαριού και αφήνουμε να βράσει για 20 λεπτά.

Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε την κρέμα και ανακατεύουμε.

Ηλιάννα μου πολύ νόστιμη σουπίτσα!θα τη δοκιμάσω σύντομα,αλλά θα κάνω μια παρέμβαση στη συνταγή σου...θα σβήσω με ούζο,μου αρέσει πιο πολύ το άρωμα που αφήνει στις γαρίδες.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/04/2011 08:03

Μια χαρά και καλά θα κάνεις! Πες μας αποτελέσματα και τράβα φωτό.

Αν σου αρέσει, θα ανεβάσουμε τη συνταγή με δική σου φωτό....

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ρ905224 - 04/04/2011 09:19

Ηλιanna έγραψε:

Μια χαρά και καλά θα κάνεις! Πες μας αποτελέσματα και τράβα φωτό.

Αν σου αρέσει, θα ανεβάσουμε τη συνταγή με δική σου φωτό....

Η συνταγή είναι δική σου Ηλιάννα μου,εμένα απλώς μου αρέσει η γεύση του ούζου στη γαρίδα!θα τη φτιάξω και με τα δυο και θα δω πιο του πάει καλύτερα,σύμφωνα με τον δικό μου ουρανίσκο.Αλλά η φωτό και η δημοσίευση της συνταγής είναι αποκλειστικά δικά σου...:)

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 05/04/2011 18:11

τηγανιτες με μυζηθρα.

300 γραμ μυζηθρα αναλατη φρεσκια
60 γραμ αλευρι
3 αυγα
1 κ.σ. ζαχαρη
ξυσμα απο 1 λεμονι

σε λεκανι ανακατευουμε ολα τα υλικα,τα αφηνουμε στο ψυγει 1 ωρα,ή και περισσοτερο ειναι καλυτερα.Πλαθουμε μπαλιτσες ,τις αλευρωνουμε και τηγανιζουμε σε καυτο λαδι,τις στραγγιζουμε μολις ροδισουν ,σερβιroume ζεστες.

Ντοματες γεμιστες χωριατικες.
8 μεγαλες ντοματες οχι πολυ ωριμες
μπολικο σκορδο και μαιδανο τριμμενα μαζι και ανακατεμενα με γαλετα λαδι,αλατι,πιπερι.

πλενουμε και κοβουμε τις ντοματες στη μεση οριζοντια,τις στιβουμε να φθγουν τα πολλα υγρα και τα σπορια.Αλειφουμε ενα ταφι με λαδι,βαζουμε τις ντοματες στην σειρα και τις γεμιζουμε με το μειγμα,τις περιχυνουμε με λαδι ,αλατοπιπερονουμε και ψηνουμε στους 180 μεχρι να γκραντιναρουν.

οι συνταγες απο την ελληνικη κουζινα της Σοφια Σκουρα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 05/04/2011 18:36

Ωραιες και πολύ εύκολες!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 06/04/2011 09:56

Πιπεριές ναπολιτάνα

Διαλέγουμε πράσινες πιπεριές μεσαιου μεγέθους,τις κόβουμε στη μέση και αφαιρούμε τους σπόρους.Ψήνουμε τις πιπεριές στην σχάρα και αφαιρούμε την πέτσα.Βαζουμε τις πιπεριές σε ταψί.Ανακατεύουμε σε μπόλ τρίμα φρυγανιάς,ελαιόλαδο,τριμμένη παρμεζάνα ,σκορδο λιωμένο,μαιδανό ψιλοκομμένο,φύλλα δυόσμο,ρίγανη,ελιές ψιλοκομμένες,φιλέτα αντσούγιας,κάπαρη,καυτερή πράσινη πιπεριά ,ψημένο κουκουνάρι.Γεμιζουμε κάθε πιπεριά και βάζουμε από πάνω μια φέτα μοτσαρέλα.Ψήνουμε στο φούρνο για 15-20 λεπτά στους 200 βαθμούς.Συνοδεύουμε με σάλτσα ντομάτα.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 06/04/2011 10:01

μπραβο Χρυσά μου !!!!πολυ ωραες συνταγες μας δεινης:kiss:

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 06/04/2011 10:12

Ντομάτες γεμιστές με τυριά.

Πλένουμε τις ντομάτες ,ανοίγουμε καπάκι και καθαρίζουμε την σάρκα ,την ψιλικόβουμε και την κρατάμε.Ανακαλύουμε σε μπόλ τυρί φέτα,κεφαλοτύρι,κεφαλογραβιέρα,ροκφόρ,πράσινη πιπεριά,αλάτι πιπέρι,την σάρκα ντομάτας που ψιλοκόψαμε και γεμίζουμε τις ντομάτες.Τις τοποθετούμε σε ταψί την μια δίπλα στην άλλη,ρίχνουμε ελαιόλαδο και τις ψήνουμε στο φούρνογια λίγη ώρα μέχρι να ψυθεί η ντομάτα.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 06/04/2011 12:45

Χρυσά δεν την είδα αυτή την τόσο ωραία συνταγή:ohmy: και είχα γεμιστά σήμερα,θα έφτιαχνα για μένα 2-3-4 ντοματούλες.Αλλά και οι πιπεριές τέλειες:woohoo:
Μπράβο πολύ ωραίες πρέπει να γίνονται έτσι!!!!!!!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από P905224 - 06/04/2011 13:34

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/05_04_11_1608.jpg

Λοιπόν κούκλες..εύκολο παστίτσιο

θα χρειαστούμε:

12 κιλό ζυμαρικό (ταλιατέλες ή πέννες)
Κρέμα:
1 λίτρο γάλα
400γρ τυριά της αρεσκείας σας,τριμμένα
4 αυγά
2 κούπες νερό
1 γιαουρτάκι στραγγιστό

για τον κιμά:

12 κιλό κιμά

2-3 ντομάτες ψιλοκομμένες

2 μικρά καροτάκια

1 κρεμμύδι μέτριο,τριμμένο

μαϊντανό

λίγο λάδι

εκτέλεση:φτιάχνουμε τον κιμά όπως για το παστίτσιο.Σε μια λεκανίτσα χτυπάμε τα αυγά και αναμειγνύουμε τα υπόλοιπα υλικά,γάλα,νερό,γιαούρτι...από τα τυριά κρατάμε λίγη ποσότητα και τα υπόλοιπα τα ρίχνουμε κι αυτά στη λεκάνη.

Σ'ένα ταψί ρίχνουμε τα ζυμαρικά μας ωμά και τον κιμά.Ανακατεύουμε και περιχύνουμε με τα υλικά που έχουμε στη λεκανίτσα.Ρίχνουμε λίγο λάδι,σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 200 βαθμούς.Θέλει περίπου μια ώρα.Τα τελευταία 15 λεπτά βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και ρίχνουμε τα τυριά που κρατήσαμε.Ψήνουμε μέχρι να λιώσουν τα τυριά και να ροδίσει το παστίτσιο μας!!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 06/04/2011 18:21

Σάλτσα ολλανταίζ

½ κιλό βούτυρο γαλακτος λιωμένο καλά μέχρι να κατασταλάξουν τα υγρά ,και αφαιρούμε τους αφρούς.

7 κρόκους αυγών φρέσκων

Ελάχιστο χυμό λεμονιού

30 γραμ νερό

6 τραμ αλάτι

Σε ένα μπόλ που έχουμε τοποθετήσει σε μπαιν μαρί ρίχνουμε το νερό και τους κρόκους.Τα δουλεύουμε μέχρι να γίνει ένα μίγμα ,μέχρι το σημείο του ψησίματος.Ρίχνουμε τότε το βούτυρο λίγο λίγο και δουλεύουμε με το σύρμα την σάλτσα μέχρι να τελειώσει το βούτυρο.Προσθέτουμε το αλάτι και το χυμό λεμονιού,ή ξυδιού.Περνάμε την σάλτσα από σίτα και την διατηρούμε αν θέλουμε στο ψυγείο.Την χρησιμοποιούμε για να γλασάρουμε ,και γκραντινάρουμε διάφορες παρασκευές ψαριών,λαχανικών,αυγών,ζυμαρικών.Συνοδεύει και κρέατα στην σχάρα,ή λαχανικά βραστά.
η συνταγη είναι του καθηγητη μαγειρικης Χαριλαου Θεοδωρελλη.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 08/04/2011 21:17

λαχανικά με άρωμα Κίνας..

Μερικά μπουκέτα κουνουπίδι

Μερικά μπουκέτα μπρόκολο

2 καρότα

3 μανιτάρια φρέσκα
2 κούπες λάχανο ψιλοκομμένο
1 καυτερή πιπεριά
1 φλ.του καφέ σόγια σος
1 κύβο κότας.

Πλένουμε και κόβουμε το μπρόκολο και το κουνουπίδι σε μικρά μπουκετάκια,τα καρότα καθαρισμένα και κομμένα στο μήκος τους λεπτά,τα μανιτάρια σε φέτες,την πιπεριά σε διαγώνιες ροδέλες,και το λάχανο ψιλοκομμένο.

Σε βαθύ τηγάνι ρίχνουμε ελάχιστο σησαμέλαιο και το αφήνουμε να ζεσταθεί,ρίχνουμε όλα τα λαχανικά μέσα και σωτάρουμε σε χαμηλή φωτιά,τα ανακατεύουμε συνέχεια ,με την φωτιά πάντα χαμηλά,θα βγάλουν τα υγρά τους και δεν θα βάλουμε καθόλου νερό.

Διαλύουμε τον κύβο σε 1 ποτίρη του κρασιού ζεστό νερο,και το ρίχνουμε στο τηγάνι,μόλις εξατμιστεί και αυτό ρίχνουμε την σόγια σος,ανακατεύουμε να πάει παντού,τα λαχανικά μας θα είναι τραγανά.Η ώρα μαγειρέματος δεν είναι περισσότερη από μισή.Αλάτι δεν βάζουμε λόγο της σόγιας που είναι αλμυρή και του κύβου.

Συνοδεύουν τέλεια ,ψάρι ψητό,κοτόπουλο,και μοσχάρι φιλέτο.

Αν προσθέσουμε και ρύζι που έχουμε από πριν βράσει είναι ένα γεύμα,ή και γαρίδες.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/P4081428.JPG>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 30/04/2011 12:48

Αγρια μαγιά η αγριο προζυμι

ΠΡΩΤΗ ΜΕΡΑ

<http://up.picr.de/6970723eaz.jpg>

ΔΕΥΤΕΡΗ ΗΜΕΡΑ

<http://up.picr.de/6970724adw.jpg>

το ψωμι

<http://up.picr.de/6971635iec.jpg>

Έκανα αγρια μαγιά η το γνωστο αγριο προζυμι αυτη η τεχνηκη ειναι πολυ παλια απο τις γιαγιαδες μας

Μπορή νά γίνει από φρεσκα φρουτα δηλαδη σαν μήλα, μπανάνες, πορτοκαλια καθαρισμενα ,βερίκοκα, εσπεριδοειδή, φρέσκο δυόσμο, και με ολα τα κερα φρουτα αρκει να ειναι καθαρα και οχι ραντισμενα με θειάφι

Βασική Συνταγή

500 ml μεταλλικό νερό εμφιαλωμένο ΟΧΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΡΥΣΗ ΓΙΑΤΙ ΤΩΡΑ ΒΑΖΟΥΝ ΧΛΩΡΙΑ ΑΝ

ΕΧΕΤΕ ΠΗΓΗ ΚΟΝΤΑ ΣΑΣ ΝΑ ΠΑΡΕΤΕ ΑΠΟ ΕΚΕΙ,

4 κουταλιές της σούπας γεμάτες σταφίδες χωρίς να είναι ραντισμένες με θειάφι

1 κουταλάκι του γλυκού μέλι (ή 1 κουταλάκι του γλυκού ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη).

Χρησιμοποιώ ένα βάζο από τουρσί πάνω κάτω 700 mL

Γυαλί και καπάκι πρέπει να είναι πολύ καθαρά πριν ξεκινήσουμε ολη αυτή την διαδικασία

Αδιάζουμε το νερό μέσα στο βάζο, την σταφίδα και το μέλι ή 1 κουταλάκι του γλυκού ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη και το βιδώνουμε χαλαρά.

Αυτή ήταν όλη τη δουλειά.

Τώρα αφήστε το μόνο 3 - για 5 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου αν έχετε καλοριφερι αναμενο βαλτετο επανω

Μην ανακινείτε απλά δεν κάνουμε τίποτα. το αφήνουμε στην υσιχια του

Μετά από περίπου 2 ημέρες πιθανότητα ακόμα και μετά από μια ημέρα θα δείτε στην επιφάνεια στις σταφίδες τις πρώτες μικρές φυσαλίδες.

Αυτό είναι καλό, η Μαγία έχει αρχίσει να πεταη φουσκάλες

Μετά από 3 ημέρες θα δούμε πιο καθαρά φυσαλίδες, το νερό έχει επιδεινωθεί λίγο.

Μετά από 4 ημέρες μπορείτε να δείτε, σχεδόν όλες οι σταφίδες θα έχουν ανέβη στη επιφάνια και θα είναι σαν ένα συνεφακι

Η Μαγία είναι έτοιμη

μπορεί να μυρίζει σαν. αλκοολούχα δεν μας πηραζη αυτο!!

Τώρα θα πρέπει να βάλετε πλέον το βάζο στο ψυγείο η σταφίδα μένη μέσα και τώρα έχετε ανά πάσα στιγμή, σπιτική μαγιά για το ψήσιμο του ψωμιού

. Αυτή κρατά στο ψυγείο τουλάχιστον 2 μήνες.

συνήθως χρειάζομαστε απο 100 ml εως 200 μλ για ένα ψωμι και για 500-600 γρ αλεύρι

αν μας τελειωνη

ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΟ ΕΞΗΣ

Βγαζουμε το γυαλί από το ψυγείο και αφήστε για μία ώρα για να φθάσει σε θερμοκρασία δωματίου. στραγγιζουμε 100 γρ απο το νερο που εχη περισεψη σε ενα μπουκαλακι

τις σταφίδες τις κραταμε για ενα σταφιδιψωμο

στο ιδιο βαζο βαζουμε παλι

4 κ σουπας γεματες σταφιδες

1 κ,γ μελι

και 500 μλ νερο εμφιαλωμένο

και αφήνουμε παλι 5 μερες να φουσκωση

Ψωμι αναμικτο μέ άγρια μαγιά

Κανουμε το προζυμι

100 μλ νερό από τήν μαγιά που φτιαξαμε

100 γρ αλευρι για ολες τις χρεισης η , για τσουρεκια

50 μλ νερό,

Τα ανακτεουμε μέ ένα πιρουι

Τά σκεπάζουμε μέ τήν μεμβράνη και

αφήνουμε νά φουσκώση και να βγάλη φουσκάλες 12-18 ωρες

Τώρα προσθέτουμε

410 γρ αλευρι, για τσουρεκια

90 γρ αλεύρι κριθαρένιο η οληκης

50 μλ νερό απο την μαγια που φτιαξαμε

1 κ,γ μελι

150-170 μλ νερο κανονικο εμφιαλωμένο,

Τά ανακατεβουμε για 10 λεπτα σε μιξερ ρίχνουμε 10 γρ αλατι

Και συνεχιζουμε το ανακατεμα για 5 λεπτα ακομη

Αλοιφουμε μια λεκανη με λιγο λαδι και βαζουμε την ζυμη μεσα

Αφηνουμε σε ζεστο μερος για 1 ωρα να φουσκωση

Το ζυμωνουμε ελαφρα και το αφηνουμε παλι για 30 λεπτα να υσηχαση και ξανα ενα ελαφρο ζυμωμα και μετα το κανουμε σε ενα καρβελακι τό βάζουμε σέ μια φορμα η σε ταψι τό σκεπαζουμε με πετσετα και αφηνουμε να φουσκωση αυτο θα μας παρη 3 ωρες περιπου,

Αναβουμε τον φουρνο στους 250 βαθμους

Ραντιζουμε τό καρβελακι με νερο

Και ψνουμε για 15 λεπτα στους 250 βαθμους

Μετα κατεβαζουμε την θερμοκρασια στους 190 βαθμους και ψηνουμε για αλλα 30 λεπτα

Η το ψνουμε οπως στη συνταγη Ψωμι της τεμπελας

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 10/05/2011 18:23

σημερα εκανα το ψωμι με μια παραλαγη

ΕΚΑΝΑ ΤΗΝ ΑΓΡΙΑ ΜΑΓΙΑ ΜΟΥ ΑΝΤΙ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕς ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

<http://up.picr.de/7067437ecg.jpg>

<http://up.picr.de/7067439bjh.jpg>

ΠΩΣ ΕΚΑΝΑ ΤΟ ΨΩΜΙ ΜΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΙΑ ΜΑΓΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΖΥΜΙ

εβαλα απο βραδus

100 γρ αλευρι και

100 γρ νερο απο την αγρια μαγια απο το πορτοκαλι που εκανα

την αλλη μερα το πρωι προσθεσα μεσα την ζυμη αυτη

120 γρ αλευρι

120 γρ ζεστο νερο

και το αφησα ολη την ημερα δηλαδη 10 ωρες σχεδον σε θερμοκρασια δωματιου,

εχτες το βραδυ ΠΡΟΣΘΕΣΑ

500 γρ αλευρι μισο οληκης μισο ασπρο

1 κ,γ αλατι

310 γρ νερο ζεστο στους 30 βαθμους περιπου

το ανακατεψα καλλα

και το αφησα μεχρι σημερα το πρωι σε θερμοκρασια δωματιου

και στις 8 το πρωι εκανα την τεχνηκη οπως στο ψωμι της τεμπελας

δηλαδη

αλευρι δυπλωμα ξανα αλευρωμα και δυπλωμα το εβαλα σε μια αλευρωμενη πετσετα και μεσα σε

λακανη

και μετα 2 ωρες σε θερμοκρασια μεσα στον φουρνο στους 50 βαθμους για να να ανεβη

μετα αναψα τον φουρνο στους 250 βαθμους εβαλα και την ταπερ πλας μεσα να καψη και αυτη και

μετα εριξα το ανεβασμενο ψωμι μεσα στην ταπερ και το εψησα στους 250 βαθμους για 35 λεπτα

μετα κατεβασα την θερμοκρασια στους 230 βαθμους εβγαλα το καπακι τις παπερ και το εψησα για
αλλα 30 λεπτα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 11/05/2011 05:17

ΤΟ ζυμαρι ετσι ειναι οταν το βαλω στην πετσετα να φουσκωση για 2 ωρες πριν το ψησω

<http://up.picr.de/7069856pik.jpg>

Μετα απο 2 ωρες ειναι φουσκωμενο για ψυσημο

<http://up.picr.de/7070152yku.jpg>

τωρα το ριχνω στην κατσαρολα εσεις αν εχετε μια σε πυρεξ που να αντεχει στους 250 βαθμους
βαλτην αυτη

<http://up.picr.de/7070153kaq.jpg>

<http://up.picr.de/7070154rnb.jpg>

μεσα στον φουρνο στους 250 βαθμους για 35 λεπτα

<http://up.picr.de/7070166xsq.jpg>

μετα απο τα 35 λεπτα βγαζω το καπακι

<http://up.picr.de/7070220fwr.jpg>

κατεβαζω την θερμοκρασια στους 230 βαθμους και ψυνω αλλα 30 λεπτα και ειναι ετοιμο
<http://up.picr.de/7070872ueq.jpg>

ΕΧΤΕΣ ΠΟΥ ΕΚΑΝΑ ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΡΑΤΗΣΑ ΖΥΜΑΡΙ ΓΙΑ ΝΑ ΕΧΩ ΠΡΟΖΥΜΙ,
<http://up.picr.de/7069857bfe.jpg>
ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΡΙΣΤΕΡΟ ΒΑΖΑΚΙ
το δεξι ειναι απο το σημερινο ψωμι που θα κανω

ΤΩΡΑ ΟΤΑΝ ΘΑ ΞΑΝΑΚΑΝΩ ΨΩΜΙ ΘΑ ΤΟ ΑΡΕΩΣΩ ΜΕ ΤΟ ΝΕΡΟ ΠΟΥ ΕΧΩ ΘΑ ΒΑΛΩ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΑΛΕΥΡΙ ΘΑ ΤΟ ΑΦΗΣΩ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΗ ΟΛΗ ΤΗΝ ΝΥΧΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΘΑ ΚΑΝΩ ΜΕ ΑΥΤΟ ΕΝΑ ΨΩΜΙ ΘΑ ΔΩ ΠΩΣ ΘΑ ΤΟ ΚΑΝΩ ΔΕΝ ΞΕΡΩ ΑΚΟΜΗ

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 15/05/2011 12:29

Σας εφερα παλι ενα ψωμι που εκανα με προζυμι
εβαλα το προζυμι που κρατησα απο την προηγουμενη φορα σε μια λεκανη, το διαλησα με νερο ζεστο εριξα και λιγο απο το νερο μαγια πορτοκαλι που εχω σε ενα βαζακι μεσα στο ψηγειο.
εριξα και λιγο αλευρι το ανακατεψα το σκεπασα με μεμβρανη το αφησα ολη την νυχτα επανω στο ραφι
σημερα στις 6 το πρωη εβαλα μεσα στο προζυμι
αλευρι καπου στα 500 γρ
1 1/2 κουταλακι γλυκου αλατι,
και ανθρακινο νερο καπου στα 300 μλ και 50 μλ νερο απο την μαγια πορτοκαλι ,
το ζυμωσα λιγο ,κολη στα χερια αλλα δεν πηραζη βαζω γαντι,και το αφησα στον φουρνο στους 50 βαθμους για 3 ωρες σκεπασμενο με μεμβρανη ειρθε και φουσκωσε παρα πολυ!!
,μετα συνεχησα την τεχνηκη οπως τις τεμπελας δηλαδη
αλευρωμα σε παγκο και δηπλωμα ξανα αμεσως αλευρωμα και δηπλωμα και μετα σε μια καλλα αλευρωμενη πετσετα εβαλα την ζυμη μεσα την σκεπασα παλι με μεμβρανη και την αφησα παλι μεσα στον φουρνο να φουσκωση στους 50 βαθμους ,για περιπου 1 12 ωρα
μετα εβαλα τον φουρνο να καψη στους 250 βαθμους με την κατσαρολα μεσα και το εψησα για 30 λεπτα εβγαλα το καπακι και σηνεχησα στους 230 βαθμους για αλλα 30 λεπτα
κυταξτε τι ωραιο που εγινε και αφρατο και φουσκοτω
μια μικρη περιγραφη απο το ψωμι αυτο
Το ψωμί είναι τραγανο στο εξωτερικό του.εχει μια τραγανη κορα και σταθερή, αλλά μεσα η ψυχα του ειναι πολύ ελαστική όταν την πιέζεται
με ερκετες τρυπουλες
ειναι αρκετα υγρό, αλλα εχει καλλα ψηθει και έχει πραγματικά ωραία γεύση
δύσκολο να σας το περιγραψω
αυτό το ψωμι τρώγεται μόνο με το βούτυρο.αχααχχαχα!!!! και φτάνει στην υψηλότερη απόλαυση,

δωκιμαστε να το φτιαξετε

<http://up.picr.de/7104769qxl.jpg>

<http://up.picr.de/7105165imj.jpg>

<http://up.picr.de/7105167tgh.jpg>

σε λιγες ημερες θα φτιαξω κανονικα καρβελαικια η μπαγκετινες, και θα σας πω τις εντηποσεις μου

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 01/06/2011 05:46

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ

1 βαζακι κονερβα σαλατα σέλινο, κομμένο σε φέτες
1 μεγάλο μήλο, ξινό σε κυβακια καμενα
1 κονσέρβα καλαμπόκι
6 φετες ζαμπόν σε κυβακια κομενες η σε λεπτες λωριδες
5 αυγά βραστα σφιχτα κομενα σε ροδελες
2 πράσα μονο το τρυφερο μερος σε λεπτες ροδελες
2 κονσερβες μανταρινια
1 κονσέρβα ανανά σε κοματακια
1 βάζο μαγιονεζα Miracel Whip balance,ειναι ελαφρυα μαγιονεζα οχι με πολλα λιπαρα
250 γρ τυρι τριμενο (Gouda),με , 30% λιπαρά

Στραγγιζουμε το Σέλινο, το καλαμπόκι, το μανταρίνι και τον ανανά χωριστά, το καθένα

ανακατεουμε την μαγιονεζα με τον χυμο του ανανα
περνουμε μια γιαλινη λεκανη και βαζουμε
με την σειρα

Το σέλινο

Μήλα

Καλαμπόκι

λιγο τυρι τριμεμνο

λιγη αρεωμενη Miracel Whip

λιγο απο τα πράσα

ανανά

λιγη αρεωμενη Miracel Whip

λιγο τυρι τριμεμνο

Μανταρίνια

Αυγά

αρεωμενη Miracel Whip

λιγο τυρι τριμεμνο

ριχνουμε απο πανω την υπολυπη αρεωμενη Miracel Whip balance και λιγο πρασο και βαζουμε τη σαλάτα για 24 ώρες στο ψυγειο!

<http://up.picr.de/7256606unm.jpg>

<http://up.picr.de/7256611kna.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 01/06/2011 11:50

Βianka έγραψε:

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ

- 1 βαζακι κονερβα σαλατα σέλινο, κομμένο σε φέτες
- 1 μεγάλο μήλο, ξινό σε κυβακια καμενα
- 1 κονσέρβα καλαμπόκι
- 6 φετες ζαμπόν σε κυβακια κομενες η σε λεπτες λωριδες
- 5 αυγά βραστα σφιχτα κομενα σε ροδελες
- 2 πράσα μονο το τρυφερο μερος σε λεπτες ροδελες
- 2 κονσερβες μανταρινια
- 1 κονσέρβα ανανά σε κοματακια
- 1 βάζο μαγιονεζα Miracel Whip balance,ειναι ελαφρυσ μαγιονεζα οχι με πολλα λιπαρα
- 250 γρ τυρι τριμενο (Gouda),με , 30% λιπαρά

Στραγγιζουμε το Σέλινο, το καλαμπόκι, το μανταρινι και τον ανανά χωριστά, το καθενα

ανακατεουμε την μαγιονεζα με τον χυμο του ανανα
περνουμε μια γιαλινη λεκανη και βαζουμε
με την σειρα

Το σέλινο

Μήλα

Καλαμπόκι

λιγο τυρι τριμενο

λιγη αρωμενη Miracel Whip

λιγο απο τα πράσα

ανανά

λιγη αρωμενη Miracel Whip

λιγο τυρι τριμενο

Μανταρινια

Αυγά

αρωμενη Miracel Whip

λιγο τυρι τριμενο

ριχνουμε απο πανω την υπολυπη αρωμενη Miracel Whip balance και λιγο πρασο και βαζουμε τη σαλάτα για 24 ώρες στο ψυγειο!

<http://up.picr.de/7256606unm.jpg>

<http://up.picr.de/7256611kna.jpg>

Μπιάνκα αυτή δεν είναι απλά μια σαλάτα!!!!!!!!!!!!!!:woohoo: είναι Η σαλάτα τούρμπο!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!:blink:
:blink: Μπράβο!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 03/06/2011 15:04

Πατατες ψυτες
ειναι και γαι διαιτα πολυ καλο πιατο
για 4 ατομα

4 πατατες μεγαλες ολοκληρες βρασμενες με τη φλουδα
4κ,σ τυρι τριμμενο οτι εχουμε

για την μαριναδα

6 κ,σ λαδι,
αλατι ,ριγανη
μαιδανο,
παπρικα σκονη

για το τζατζικι τα υλικα τα ξερουμε

Κωβουμε τις πατατες οριζωντια
τις βαζουμε σε ταψι,τις αλοιφουμε με την μαριναδα, πασπαλιζουμε απο πανω και το τυρι και τις
ψυνουμε στο φουρνο στους 200 βαθμους για 20 λεπτα

σερβιρουμε με τζατζικι και σαλατα αν θελουε

<http://up.picr.de/7277422aue.jpg>

<http://up.picr.de/7277423wht.jpg>

<http://up.picr.de/7277424roz.jpg>

<http://up.picr.de/7277425tza.jpg>

<http://up.picr.de/7277426bhx.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 04/06/2011 16:33

Σπετζοφαι Πηλιου

2 θηλίες λουκανικο πηλιου σε κομματια κομμενο
3 μελιτζάνες μακρόστενες κομμένες στα 8
2 πιπεριές κέρατο πρασινες κομμένες στη μέση
2 πιπεριές κέρατο κοκικινες κομμένες στη μέση
1 πιπερια καυτερη κομμενη στα 4
3 σκορλιδες κομμενες στα 4
ντομάτα χυμό "η κονκασέ
λαδι
αλατοπίπερο.

Τυγανίζω τα λουκανικα

Σωτάρω μεχρι να ξανθίνουν ελαφρώς μελιτζάνες και πιπεριές,ρίχνω την ντομάτα κα το σκορδο,βράζουμε για 5-8 λεπτά συμπληρώνω τα λουκανικα αλατοπιπερώνω και αφήνω σε χαμηλή φωτιά άλλα 15 λεπτά μέχρι να τελειώσουν τα υγρά του φαγητού και να μείνει με το λαδάκι του.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/06/2011 09:35

Σαρδέλες αγνιστές

μισό φλ/νι λάδι
μισό κιλό σαρδέλες πλυμένες και καθαρισμένες
1 κόκκινη ντομάτα κομμένες σε λεπτές φέτες
1 κ.γλ ρίγανη
μισό-1 λεμόνι χυμό
αλάτι πιπέρι

Βάζουμε τις σαρδέλες που έχουμε αλατοπιπερώσει σε τηγάνι.
Περιχύνουμε με λάδι και λεμόνι
Πασπαλίζουμε με ρίγανη και βάζουμε τις φέτες ντομάτας πάνω στις σαρδέλες
Σκεπάζουμε το τηγάνι και ψήνουμε για 15 λεπτά.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 25/06/2011 11:59

Λικέρ βερύκοκο ή ροδάκινο

20 κουκούτσια
800 γρ. ζάχαρη
1 λίτρο κονιάκ ή βότκα ή τσίπουρο

Βάζουμε όλα τα υλικά σε γυάλα, τη κλείνουμε και την αφήνουμε στον ήλιο 1 μήνα.
Ενδιάμεσα κουνάμε τη γυάλα για να διαλύεται και η ζάχαρη.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 25/06/2011 12:35

Το λικέρ Ηλιάννα θα είναι τέλειο!!!!!!και εύκολο!!!
Εχω δοκιμάσει λικέρ αμύγδαλο και ήταν θεϊκό!!!
Μπράβο!!!:)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 28/06/2011 20:59

Μπρουσκέτες με ντομάτες και ελιές!!

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/SP_A1153.jpg

2 μεγάλες φέτες ψωμί ή 4 μικρές,
2 μέτριες ντομάτες κομμένες σε κύβους,
6 ελιές κομμένες σε κύβους,
βασιλικό φρέσκο,ρίγανη,αλάτι,λάδι.

Αφαιρούμε τους σπόρους από τις ντομάτες και τις κόβουμε σε κύβους.Βάζουμε σε μπολ μαζί με τις κομμένες ελιές,τα μυρωδικά και το λάδι, ανακατεύουμε όλα μαζί.

Κόβουμε στη μέση τις φέτες αν είναι μεγάλες ή ολόκληρες αν είναι μικρές.Τις ψήνουμε στην τостιέρα ή στο γκριλ να ροδίσουν.

Βάζουμε σε πιάτο το ψημένο ψωμί και όπως είναι ζεστό ακόμη προσθέτουμε το μείγμα ντομάτας-ελιάς,περιχύνουμε με λίγο λάδι και σερβίρουμε αμέσως!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/06/2011 17:29

daiquiri

Ένα ποτό που πήρε το όνομά του από ένα χωριό της Κούβας που πρωτοχρησιμοποιήθηκε για να τη θεραπεία της ελονοσίας.

σήμερα χρησιμοποιείται σαν ένα θαυμάσιο κοκτέιλ

Αν θέλουμε βάζουμε φράουλες

2 σφηνάκια λευκό ρούμι
1 κουταλιά της σούπας χυμό λάιμ
1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη
Τριμμένο πάγο
μερικές φράουλες

σε μπλέντερ χτυπάμε όλα τα υλικά και το ρερβίρουμε σε ποτήρι του μαρτινι ή σαμπάνιας αν δεν έχουμε.....

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 30/06/2011 12:35

vasiliki ver έγραψε:
Μπρουσκέτες με ντομάτες και ελιές!!

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/SP_A1153.jpg

2 μεγάλες φέτες ψωμί ή 4 μικρές,
2 μέτριες ντομάτες κομμένες σε κύβους,
6 ελιές κομμένες σε κύβους,
βασιλικό φρέσκο,ρίγανη,αλάτι,λάδι.

Αφαιρούμε τους σπόρους από τις ντομάτες και τις κόβουμε σε κύβους.Βάζουμε σε μπολ μαζί με τις κομμένες ελιές,τα μυρωδικά και το λάδι, ανακατεύουμε όλα μαζί.

Κόβουμε στη μέση τις φέτες αν είναι μεγάλες ή ολόκληρες αν είναι μικρές.Τις ψήνουμε στην τοστιέρα ή στο γκριλ να ροδίσουν.

Βάζουμε σε πιάτο το ψημένο ψωμί και όπως είναι ζεστό ακόμη προσθέτουμε το μείγμα ντομάτας-ελιάς,περιχύνουμε με λίγο λάδι και ρερβίρουμε αμέσως!!

Παραλλαγή της συνταγής:

Προσθέτουμε στα υλικά μας και:

1 σκ. σκόρδο σε φετούλες,1 μικρό αγγούρι κομμένο σε μικρά καρέ,τρίμματα φέτας και ξίδι μπαλσάμικο.

Σε ένα μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι,το σκόρδο και τη ρίγανη. Αλείφουμε τις φέτες ψωμιού και τις ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν.

Τις ντομάτες τις ψιλοκόβουμε σε μπολ. Κόβουμε κατά μήκος το αγγούρι, αφαιρούμε τους σπόρους, το κόβουμε σε μικρά καρέ και το ρίχνουμε στο μπολ. Προσθέτουμε τη φέτα, τις ελιές και το ξίδι.Ανακατεύουμε και βάζουμε από μια κουταλιά σε κάθε φρυγανισμένη φέτα.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 30/06/2011 20:53

Βλήτα πικάντικα

1κ. βλίτα καθαρισμένα,
3 σκ. σκόρδο,
2 ντομάτες κομμένες σε κυβάκια,
1/2 ποτ.κρασιού ξύδι,
1/2 ποτ. λάδι,
αλάτι.

1.Βράζουμε τα βλίτα ,οχι πολύ να κρατάνε λίγο,και τα στραγγίζουμε-σουρώνουμε.
2.Βάζουμε το λάδι σε τηγάνι,σοτάρουμε το σκόρδο,προσθέτουμε τις ντομάτες και σβήνουμε με το ξύδι,προσθέτουμε τα βλήτα,ρίχνουμε αλάτι και αφήνουμε να μείνουν με το λάδι τους!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 09/07/2011 09:10

Γρήγορο γλυκάκι καλοκαιρινό!!!!

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC03849.JPG>

2 γιαούρτια στραγγιστά 4% λιπαρά,
4 κ.σ. μαρμελάδα της αρεσκείας σας,{πολύ καλή είναι με κομματάκια φρούτων όπως έβαλα},
μπισκότα πτι-μπερ ή digestive κομμένα σε μεγάλα κομμάτια,
λίγο κονιάκ ή λικέρ φρούτων ή χυμό για πιο ελαφρύ!για τα μπισκότα.

Χοντροκόβουμε τα μπισκότα,τα ραντίζουμε με το ποτό ή τον χυμό.
Ανακατεύουμε σε μπολ τα γιαούρτια με τη μαρμελάδα.
Βάζουμε σε μπολ ή ποτήρι λίγα μπισκότα,απάνω κρέμα,ξανά μπισκότα και τελειώνουμε με κρέμα!
Βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει καλά!!!
Διακοσμούμε με φρούτα ` όπως φράουλες,κεράσια ή όποιο φρούτο θέλετε.

Το ετοιμάζουμε το πρωί,πηγαίνουμε για μπανάκι και όταν επιστρέψουμε έχουμε ένα δροσερό και πολύ νόστιμο γλυκάκι να μας περιμένει!!!!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 21/07/2011 21:56

Κολοκυθοκεφτεδάκια ψημένα στο φούρνο

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC037966.JPG>

Υλικά:
4 κολοκυθάκια μέτρια τριμμένα,
2 καρότα τριμμένα,
1 πιπεριά ψιλοκομμένη,

μαϊντανό ψιλοκομμένο,
1-2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα,
1 φλ. παρμεζάνα ή όποιο άλλο τυρί μας αρέσει,
αλατοπίπερο,ρίγανη,1 αυγό,
2 φλ. περίπου αλεύρι.

- 1.Τρίβουμε στον χοντρό τρίφτη κολοκύθια,καρότα,ψιλοκόβουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- 2.Τα βάζουμε σε τρυπητό να στραγγίξουν καλά από τα υγρά τους.
- 3.Τα ρίχνουμε όλα μαζί σε μεγάλο μπολ,προσθέτουμε το τυρί,το αυγό,αλατοπίπερο,ρίγανη και σιγά σιγά το αλεύρι ζυμώνοντας να επιτύχουμε ωραία ζύμη.
- 4.Σε λαμαρίνα βάζουμε λαδόκολλα ελαφρά λαδωμένη και πασπαλισμένη με λίγο αλεύρι,βάζουμε τα κολοκυθοκεφτεδάκια μας ,περιχύνουμε λίι γο λάδι και ψήνουμε 20-30 λεπτά περίπου να ροδίσουν!!!

<http://up.picr.de/7724994rsx.jpg>

<http://up.picr.de/7724995vef.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/08/2011 09:09

χωνάκια με ζαμπόν και ρώσικη σαλάτα

Πολύ εύκολο και γρήγορο φίγκερ φουντ για το ποτό μας ή μεζεδάκι για το τσιπουράκι μας.

Φέτες Ζαμπόν χοιρινό ή γαλοπούλας τετράγωνο λεπτοκομμένο
ρώσικη σαλάτα έτοιμη ή σπιτική
ψιλ/νο λίγο λάχανο (προαιρ.)
λίγο σέλερι ψιλ/νο (προαιρ.)
λίγο ξινόμηλο ψιλ/νο (προαιρ.)
πάπρικα ή κάρυ

Ανακατεύουμε τα υλικά της γέμισης και γεμίζουμε το ζαμπόν μας σε σχήμα χωνάκι με τη γέμιση αυτή.

Για πιο μικρά μπουκιάς χωρίστε τις φέτες διαγώνια, φτιάξτε χωνάκι και γεμίστε.....

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 27/08/2011 09:35

Βασική συνταγή για βινεγκρέτ

Για τις σαλάτες μας

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1/3 του φλιτζανιού ξίδι
1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα

1 κουταλάκι του γλυκού μέλι
αλάτι, πιπέρι

Βινεγκρέτ με πορτοκάλι:

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
3 κουταλιές της σούπας χυμό πορτοκαλιού
2 κουταλιές της σούπας ξύδι από σέρι (ή 2 κουταλιές της σούπας λευκό ξίδι και 1 κουταλάκι του γλυκού μαύρη ζάχαρη)
1 κουταλιά της σούπας κάππαρη
αλάτι, πιπέρι

Βινεγκρέτ με γιαούρτι και αρωματικά:

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
2 κουταλιές της σούπας ξίδι
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
3 κουταλιές της σούπας στραγγιστό γιαούρτι
1 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένα αρωματικά (θυμάρι, εστραγκόν, άνηθο).
αλάτι, πιπέρι

Βινεγκρέτ με λιαστή ντομάτα:

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
3 κουταλιές της σούπας ξίδι μπαλσάμικο
3 λιαστές ντομάτες
1 κουταλάκι του γλυκού ξερό βασιλικό
αλάτι, πιπέρι

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 14/09/2011 06:15

Ριγανάδα Κεφαλλονίτικη

1 καρβέλι ψωμί σε φέτες
λάδι
ρίγανη
ντομάτες ψιλοκομ' μένες
φέτα χοντροτριμμένη
αλάτι

Ψήνω τις φέτες του ψωμιού στο γκριλ να ροδίσουν.
Αμέσως τις ραντίζω με ελαιόλαδο, αλάτι και ρίγανη/
Πιέζω τις ντομάτες να φύγει το ζουμί και τις βάζω πάνω στο ψωμί, τις αλατίζω και στη συνέχεια βάζω τη φέτα.
Τέλος πάλι ρίγανη και λίγο λάδι.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 15/09/2011 12:33

Ριζότο Μεξικάνα!

2 φλ. ρύζι κίτρινο(τύπου Αμερικής),
6 φλ.ζωμό κοτόπουλου ή ζωμό λαχανικών,
1/2 φλ. λάδι,αλάτι,
2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα,
2-3 σκ.σκόρδο ψιλ/μένες,
1 φλ. φρέσκα μανιτάρια κομμένα σε φετάκια,
1 φλ. πιπεριές Φλωρίνης κομμένες σε μικρά κομμάτια,
1 πράσινη πιπεριά σε ροδέλες,
1 1/2 φλ. πουμαρό ή πελτέ ντομάτας,
1 φλ. μικρές καυτερές πιπεριές.

Σε βαθύ αντικολλητικό τηγάνι ρίχνουμε το λάδι και σοτάρουμε τα κρεμμύδια,σκόρδο να μαραθούν.Προσθέτουμε την πράσινη πιπεριά,τα μανιτάρια,τις πιπεριές φλωρίνης και το ρύζι πλυμένο,ανακατεύουμε και αφήνουμε να σοταριστούν όλα μαζί.

Τέλος προσθέτουμε τις καυτερές πιπεριές, τον μισό ζωμό και τον πελτέ ή πουμαρό,αλατίζουμε και αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να βράσουν.

Μόλις ελατωθεί το νερό του φαγητού ρίχνουμε τον υπόλοιπο ζωμό ,αφήνουμε μέχρι να τον απορροφήσει τελειως το ρύζι!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 28/09/2011 09:57

γεια σας πάλι

γλυκάκι της στιγμής έκανα και εγινε ανάρπαστο.

λοιπον παιρνω μια τάρτα έτοιμη την αλοιφω με λιγη μαρμελάδα της αρεσκειας μας ή ότι υπαρχει στο σπίτι μας

καθαρίζω 4-5 μήλα και τα κόβω φέτες μέτριες όχι πολυ λεπτες. καιω σε τηγάνι 1.1/2 κουτ.σουπ.βουτυρο ριχνω τα μηλα και τα ψηνω μεχρι να αρχίσουν να ροδιζουν ελαφρώς τοτε ριχνω 2-3 κουταλιες σουπ. ζάχαρι και μόλις αρχίζει να γίνεται ελαφρώς πηχτό το σιροπι το βγάζω απο την φωτιά και το ριχνω πανω στην μαρμελάδα πασπαλίζω με μπολικη κανελα και σερβίρω....

καλη σας ορεξη:woohoo: :woohoo: :woohoo:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από georgia2783 - 28/09/2011 13:00

Ηλιαννα έγραψε:
Ριγανάδα Κεφαλλονίτικη

1 καρβέλι ψωμί σε φέτες
λάδι
ρίγανη
ντομάτες ψιλοκομ'μένες
φέτα χοντροτριμμένη
αλάτι

Ψήνω τις φέτες του ψωμιού στο γκριλ να ροδίσουν.
Αμέσως τις ραντίζω με ελαιόλαδο, αλάτι και ρίγανη/
Πιέζω τις ντομάτες να φύγει το ζουμί και τις βάζω πάνω στο ψωμί, τις αλατίζω και στη συνέχεια
βάζω τη φέτα.
Τέλος πάλι ρίγανη και λίγο λάδι.
μμμμμμμμμμμμμμ!!!!!!Lecker Lecker!:silly:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 03/10/2011 19:34

Ζαμπονοτυρόπιτες ατομικές!!

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC041066.JPG>

Υλικά για 5 ζαμπονοτυρόπιτες:

1 φύλλο σφολιάτας,
5 φέτες τυρί του τόστ,
5 φέτες ωμοπλάτη ή γαλοπούλα βραστή{εγώ βάζω ωμοπλάτη},
1 μεγάλη ή 2 μικρές ντομάτες σε φέτες,
βιτάμ ή λάδι για τα φύλλα.

1.Αλλείφουμε όλο το φύλλο με βιτάμ,βάζουμε απάνω τις 5 φέτες ζαμπόν,απάνω τις 5 φέτες τυρί και τέλος από 2 φετούλες ψιλές ντομάτα.
2.Διπλώνουμε ρολό το φύλλο και κόβουμε 5 κομμάτια,τα κλείνουμε λίγο στις άκρες ,τα λαδώνουμε ,βάζουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε 25-30' να ροδίσουν!!
3.Μπορούμε βέβαια να κόψουμε από την αρχή το φύλλο μας σε 5 -6 κομμάτια και με την ίδια σειρά να βάλουμε ένα-ένα τα υλικά μας και να τα κλείσουμε.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 07/10/2011 12:05

Αρωματικές και πικάντικες πατάτες

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04154.JPG>

Υλικά:

6-8 μέτριες πατάτες,
3 κ.σ. λάδι,
1 κ.γλ. σπόρους κύμινο,
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα,
1 κ.γλ. δενδρολίβανο,
1 κ.γλ. σκόνη κύμινο,
1 κ.γλ. κόλιανδρο,
1/4 κ.γλ. κουρκουμά,
αλατοπίπερο και χυμό λεμονιού.

1.Βράζουμε τις πατάτες,να κρατάνε λίγο γιατί θα λιώσουν!τις αφήνουμε να κρυώσουν και τις κόβουμε σε κομμάτια.
2.Σε τηγάνι ρίχνουμε το λάδι με τα σποράκια κύμινου ,σε χαμηλή φωτιά ν'αρωματιστεί ανακατεύοντας.Προσθέτουμε τα κρεμμύδια να ξανθύνουν λίγο,ρίχνουμε και τα υπόλοιπα μπαχαρικά ανακατεύοντας να ενωθούν οι γεύσεις.
3.Προσθέτουμε τα κομμάτια πατάτας και το δενδρολίβανο να ροδίσουν ελαφρά και να πάρουν τ'αρώματα.Σβήνουμε με το χυμό λεμόνι και σερβίρουμε ζεστές!

Εγώ δεν είχα κουρκουμά και σποράκια κύμινο και έβαλα ένα μιξ αυτών των μπαχαρικών ,CARRY POWDER.

<http://up.picr.de/8419790qkg.jpg>

<http://up.picr.de/8419791rqa.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 07/10/2011 12:09

Χοιρινές μπριζόλες στο φούρνο με μπύρα

6 χοιρινές μπριζόλες
3 κρεμμύδια σε φετάκια
2 πιπεριές σε ροδέλες
2 σκ. σκόρδο
αλάτι, πιπέρι
1 μπουκάκι μπύρα

Βάζουμε όλα τα υλικά σε ταψί, τα αλατοπιπερώνουμε, τα στρώνουμε καλά.Τα περιχύνουμε με την μπύρα.Τα ψήνουμε στους 190ο για 1,5 ώρα.Σερβίρουμε με πατάτες. Εύκολη συνταγή!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 08/10/2011 08:34

Γιαούρτι με χαλβά και μήλο

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC03938-90f92bd98477129f69022c6d760d8dbf.JPG>

200 γρ στραγγιστό γιαούρτι με 2% λιπαρά,
1 κομμάτι χαλβά βανίλια,
½ μήλο ,
2 κουταλιές καρυδόπιχα,
λίγες σταφίδες ξανθές,
μέλι.

Βάζουμε το γιαούρτι σε μπολ που θα το σερβίρουμε, προσθέτουμε τις σταφίδες με τα καρύδια. Καθαρίζουμε ένα κομμάτι μήλο, το 1/4 μήλου, το τρίβουμε στο χοντρό τρίφτη και το βάζουμε στο μπολ.

Ανακατεύουμε με κουτάλι να πάνε παντού τα υλικά μέσα στο γιαούρτι.

Κόβουμε το χαλβά σε κύβους χρησιμοποιώντας ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι για να μη θρυματιστεί-τρίψει.

Κόβουμε το άλλο κομμάτι μήλο σε λεπτά μισοφέγγαρα αφήνοντας τη φλούδα και αφαιρώντας τα κουκούτσια. Μπήγουμε μέχρι τη μέση τις φέτες μήλου στο γιαούρτι. Ανάμεσα τους τοποθετούμε το χαλβά και από πάνω ρίχνουμε λίγο μέλι.

Προσοχή στο μέλι! Δε θέλει πολύ μέλι επειδή ο χαλβάς είναι αρκετά γλυκός.

<http://up.picr.de/8427685wcu.jpg>

<http://up.picr.de/8427686etf.jpg>

<http://up.picr.de/8427688fzb.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/10/2011 11:50

Μπορούμε να βάλουμε και κανέλλα τριμμένη ή είναι πολύ;

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 08/10/2011 12:16

Hlianna έγραψε:

Μπορούμε να βάλουμε και κανέλλα τριμμένη ή είναι πολύ;

Εμένα θα μου άρεσε πολύuuu Ηλιάννα!!!!(ωραία ιδέα!!!;) δεν το έχω δοκιμάσει βέβαια αλλά ταιριάζει με όλα τα υλικά η κανέλα!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 09/10/2011 20:18

Κρέπες με Φιλαδέλφεια και μερέντα

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04171.JPG>

Υλικά:

4 φλ. αλεύρι,
3 φλ. γάλα,
1 σφηνάκι κονιάκ,
2 βανίλιες,
2-3 αυγά ελαφρά χτυπημένα.

Γέμιση:

150 γρ. φιλαδέλφεια,
200 γρ. μερέντα,
μπισκότα και ανα θέλουμε σιρόπι σοκολάτας για γαρνίρισμα.

Χτυπάμε στο μίξερ τα υλικά για τις κρέπες φτιάχνοντας ένα μείγμα απαλό.
Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι 30εκ. το αλείφουμε με βιτάμ ή λάδι,ρίχνουμε κουταλιές απ' το μείγμα ν'
απλωθεί στον πάτο,ψήνουμε να ροδίσει,τη γυρνάμε με σπάτουλα κι από την άλλη πλευρά.
Αφού είναι έτοιμες όλες τις σερβίρουμε αλείφοντας τες μια ελαφριά στρώσει φιλαδέλφεια,απάνω
αρκετή μερέντα και τρίβουμε τέλος 2 μπισκότα.
Τυλίγουμε την κρέπα και αν θέλουμε γαρνίρουμε με σιρόπι σοκολάτας!

<http://up.picr.de/8445721rmg.jpg>

<http://up.picr.de/8445722xfl.jpg>

<http://up.picr.de/8445723qip.jpg>

Γίνονται 12 κρέπες.

Και εδώ με μπανάνες και σοκολάτα!!

<http://up.picr.de/8881037bev.jpg>

<http://up.picr.de/8881038oyj.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 09/10/2011 20:31

Μπριζόλες ψημένες στο γάλα

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04167.JPG>

6-8 μπριζόλες,
1 λίτρο γάλα,

1 κύβο ζωμό μοσχάρι,
6 σκ. σκόρδο,
3 δαφνόφυλλα,
1/4 φλ. λάδι,
αλατοπίπερο,
1/2 κ.μοσχοκάρυδο.

Βάζουμε το γάλα σε κατσαρόλα μαζί με τα σκόρδα,δαφνόφυλλα,τον κύβο,αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο να βράσει.

Ετοιμάζουμε τις μπριζόλες μας και τις σοτάρουμε στο λάδι.Τις τοποθετούμε σε γάστρα,ρίχνουμε την κρέμα απάνω,κλείνουμε το καπάκι και τις ψήνουμε 1 1/2 ώρα σε μέτριο φούρνο.

Αν θέλουμε δένουμε στο τέλος τη σάλτσα με κόρν φλάουρ.Σερβίρουμε με πατάτες ή ρύζι!

<http://up.picr.de/8446030tzy.jpg>

<http://up.picr.de/8446031dla.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 11/10/2011 12:09

Ζυμαράκια τυριού με ζαμπόν

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04178.JPG>

Υλικά:

500 γρ. αλεύρι,
200 γρ, ζαμπόν σε κυβάκια,
400 γρ. τυρί Φιλαδέλφεια,πολύ καλό είναι με τα μυρωδικά!!,
2 αυγά,
1.κ.γλ. θυμάρι ή ρίγανη,
αλατοπίπερο,
1/2 φλ. τυρί τριμμένο,όποιο μας αρέσει.
<http://up.picr.de/8458760suv.jpg>

<http://up.picr.de/8458759pnr.jpg>

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ζύμη μαλακή,αφήνουμε 30' να ξεκουραστεί και πλάθουμε στρογγυλά ζυμαράκια,ωραί είναι να διπλώσουμε σε στριφταράκια,δλδ να κάνουμε ρολάκια και να τα γυρίσουμε σε στριφτάρια.

Τα βάζουμε σε λαδόκολλα,τα λαδώνουμε και ψήνουμε στους 170β. αέρα για 20 λεπτά περίπου να ροδίσουν!!

<http://up.picr.de/8458758nji.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 11/10/2011 12:41

Αυτό να μας το βάλεις στις συνταγές, Βασιλική!

Μαρέσει αυτός ο συνδυασμός.... :kiss: :laugh:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 13/10/2011 12:49

Γλώσσες στο φούρνο με αρωματικά

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04204.JPG>

Υλικά:

4 φιλέτα γλώσσες ή όποιο άλλο ψάρι,
2-3 μέτριες ντομάτες κομμένες σε κυβάκια,
1 μεγάλο ή 2 μικρά κρεμμύδια σε ροδέλες,
1 πιπεριά σε μπαστούνακια,
3 σκ. σκόρδο σε φετούλες,
2 μεγάλες πατάτες σε φέτες,
3 δαφνόφυλλα,
1 κ.σ. ρίγανη,
1 κ.σ. δενδρολίβανο,
λίγα φύλλα φασκόμηλο{προαιρετικά}αν σας αρέσει,
χυμό ενός λεμονιού,
αλατοπίπερο και λάδι.

Ρίχνουμε λάδι σε πυρέξ και βάζουμε σε στρώσεις πρώτα τις πατάτες,απάνω ντομάτα,πιπεριά ,σκόρδο,τα δαφνόφυλλα και κρεμμύδι.

Αλατοπιπερώνουμε,ρίχνουμε και το φασκόμηλο,βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο να ψηθούν 15' ,να μαλακώσουν.

Βγάζουμε από το φούρνο ,τοποθετούμε τα φιλέτα πάνω στα λαχανικά-μυρωδικά.

Χτυπάμε το χυμό λεμονιού με τη ρίγανη και λίγο λάδι,ρίχνουμε πάνω στα ψάρια και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30 λεπτά ακόμα να ροδίσει και ψηθεί το φαγητό μας!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 21/10/2011 21:27

Σας αρέσει το κουάκερ??αν ναι αυτές είναι δυο συνταγές πολύ νόστιμες!

Κουάκερ με μήλα

1 1/2 φλ. γάλα,
1 φλ. κουάκερ,
1/2 φλ. ψιλοκομμένα μήλα,
1 κ.σ. μέλι,
1/2 κ.γλ. κανέλα,
2 φλ. σταφίδες ξανθές{προαιρετικά}.

-Βάζουμε το γάλα με το κουάκερ να βράσουν σε χαμηλή φωτιά!!!
-Ρίχνουμε το μήλο,το μέλι ανακατεύοντας λίγα λεπτά,κατεβάζουμε από τη φωτιά.
-Πασπαλίζουμε με κανέλα και ΑΝ θέλουμε προσθέτουμε τις σταφίδες!!

Κουάκερ κρέμα με καρύδια

2 φλ. κουάκερ,
2 φλ. γάλα,
4 κ.σ. μέλι,
1 κ.γλ. κανέλα,
1 βανίλια,
καρύδια για διακόσμηση.

-Σε μέτρια φωτιά βάζουμε το κουάκερ με όλα τα υλικά,εκτός τα καρύδια,ανακατεύοντας συνεχώς!!!για 5' περίπου να γίνει κρέμα.
-Μοιράζουμε σε μπολ την κρέμα κουάκερ και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι!!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 22/10/2011 07:19

Πατατες στο φουρνο

<http://up.picr.de/8542053oyq.jpg>

Τις πατατες τις πλενω καλλα και με μια βουρτσα τις βουρτσιζω να μην εχουν καθολου χωμματα επανω μετα τις βραζω ολοκληρες με την Φλουδα τους,τις κοβω στη μεση τις αλοιφω με λαδι που εχω μεσα ριγανη ,παπρικα και αλλα βοτανα βαζω επανω τυρι τριμενο και τις ψυνω,σερβιρονται και με τζατζικι

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/10/2011 05:37

Πουγγάκια με τυριά

φύλλα σφολιάτας ή φύλλο κρούστας,αφού το χωρίσετε σε μικρότερα κομμάτια και και βάλετε 3-4 μαζί το ένα πάνω στο άλλο.

κασέρι τριμμένο
γκούντα τριμμένο
ένταμ τριμμένο
ανθότυρο τριμμένο
λίγο γάλα εβαπορέ ή κρέμα
αβγα
άνηθο ψιλοκομμένο
πιπέρι
σουσάμι
λάδι

Σε ένα μπολ ανακατεύετε όλα τα τυριά με τα αβγά, τον άνηθο και το πιπέρι.
Παίρνετε λίγη από τη σφολιάτα, ή το φύλλο κρούστας, βάζετε 1 κουταλιά της σούπας από το μείγμα και την κλείνετε σε σχήμα μικρού πουγκιού.
Αλείφετε το πουγκάκι με λίγο λάδι και ρίχνετε λίγο σουσάμι.
Με τον ίδιο τρόπο φτιάχνετε όλα τα πουγκάκια, τα βάζετε σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνετε για 40-45 λεπτά περίπου.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/10/2011 10:50

Μανιτάρια γεμιστά

1 πακέτο μανιτάρια φρέσκα,
2-3 πιπεριές χρώμ.
1 κρεμμύδι,
4 κουταλιές σούπας γιαούρτι,
1 φλιτζάνι παρμεζάνα τριμμένη.

ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια και μαζί με τις πιπεριές και το κρεμμύδι (ψιλοκομμένα) τα σωτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο.

Μόλις μαραθούν τα τραβάμε από την φωτιά και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Προσθέτουμε το γιαούρτι και την μισή παρμεζάνα και λίγο πιπέρι.

Ανακατεύουμε το μίγμα και γεμίζουμε τα μανιτάρια. Από πάνω πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη παρμεζάνα και ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν στους 180 βαθμούς.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 01/11/2011 14:40

Αυγά με μελιτζάνες

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/SP_A1245.jpg

2 μέτριες μελιτζάνες σε κυβάκια,

1 πιπεριά σε κύβους,
3 σκελίδες σκόρδο σε φέτες,
4 ντομάτες σε κύβους,
4 κ.σ. λάδι,
μαϊντανό,ρίγανη ή θυμάρι,
αλατοπίπερο,
4 αυγά.

<http://up.picr.de/8643525onw.jpg>

<http://up.picr.de/8643618apl.jpg>

Στο λάδι σοτάρουμε τις μελιτζάνες με τις πιπεριές σε χαμηλή φωτιά να μαλακώσουν,προσθέτουμε τους κύβους ντομάτας,τη ρίγανη ή θυμάρι,σκόρδο και μαϊντανό.

Σιγοψήνουμε πάντα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν-ψηθούν όλα τα υλικά μας.

Βγάζουμε τα λαχανικά και μοιράζουμε στα πιάτα.

Τηγανίζουμε τ' αυγά και τα βάζουμε στο κέντρο του πιάτου μας,γύρω γύρω τα λαχανικά!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 06/11/2011 14:48

Ζαχαρη βανιλιας μπορουμε να φτιαξουμε μονες μας

περνουμε μια βανιλια φασολα και την κοβουμε

βγαζουμε τα σπορακια τα οποια τα βαζουμε σε ενα κεικ η τουρτα

τωρα βαζουμε σε ενα βαζο 250 γρ ζαχαρη απλη,και τη ΦΑΣΟΛΑ βανιλια μεσα

κλεινουμε το βαζο και αφηνουμε ετσι για αρκετες ημερες

μετα ριχνουμε τη ζαχαρη σε ενα μουλτι και την αλεθουμε ετσι εχουμε αρκετη ζαχαρη βανιλια για τα γλυκα μας

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/11/2011 15:06

Στοκαρισμενα αυγα για σουπες

2 αυγα

125 γρ γαλα

1 πραζα αλατι

1 πρεζα μοσχοκαρυδο

βαζουμε τα υλικά όλα μαζί σε ένα μπολ και τα χτυπάμε με το μίξερ
ρίχνω το υλικό αυτό μέσα σε μια σουκουλίτσα καταψυξης το κλείνω με ένα τσιμπιδάκι και ρίχνω τη
σακούλα σε νερό που βραζει αφήνω για 15 λεπτά να στοκαρη
μετά το βγαζω από τη σακούλα και το κοβω σε φέτες μετά με μια φορμίτσα από μπισκοτάκια
σερβιρούμε πάντα μέσα σε σούπα κρέας ή κοτοπούλο

<http://up.picr.de/8707231oho.jpg>

<http://up.picr.de/8707232hcr.jpg>

<http://up.picr.de/8707233yua.jpg>

<http://up.picr.de/8707234gpn.jpg>

<http://up.picr.de/8707235onj.jpg>

<http://up.picr.de/8707236uoc.jpg>

<http://up.picr.de/8707237rno.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/11/2011 16:37

Βianka θα μας τρελάνεις εσύ.....:laugh: :laugh:
Τι ωραία εμφάνιση είναι αυτή;:woohoo:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Nana - 08/11/2011 17:33

Όντως πολύ καλή ιδέα Μπιάνκα αυτό με τα αβγουλάκια!!!:blink:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/11/2011 17:58

ναι είναι Nana μου και για παιδάκια μπορείς να κοψB) ης με φορμακια και ζωακια η οτι αλλο θελεις

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Βάζουμε το νερό με λάδι και το αλάτι να βράσει και ρίχνουμε τραχανά και κουάκερ μαζί ανακατεύοντας συνεχώς να μην μας κολλήσει.
Βράζουμε 10' να χυλώσει η σούπα μας και σερβίρουμε ζεστή-ζεστή.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 13/11/2011 14:52

Μακαρόνια με γαλοπούλα στο φούρνο!

<http://up.picr.de/8746369ppu.jpg>

1 πακέτο ταλιατέλες ή λαζάνια,
200 γρ.γαλοπούλα βραστή κομμένη σε μπαστούνακια,
1 κρέμα γάλακτος,
1 φλ. κεφαλογραβιέρα,
1 κρεμμύδι ψιλμένο,
αλατοπίπερο,μοσχοκάρυδο,
λάδι,
αν θέλουμε 200γρ. μανιτάρια σε φέτες.

Βράζουμε τα ζυμαρικά μας και στραγγίζουμε.

Σοτάρουμε λίγο στο λάδι μανιτάρια και το κρεμμύδι,κατεβάζουμε και ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος,ανακατεύουμε καλά,ρίχνουμε αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο.

Αδειάζουμε τα ζυμαρικά μας σε πυρέξ,ρίχνουμε απάνω τη γαλοπούλα σε μπαστούνακια και περιχύνουμε με τη σάλαισα κρέμας γάλακτος-μανιτάρια.

Πασπαλίζουμε με το τυρί και ψήνουμε στους 200β. μέχρι να λιώσει το τυρί και να ροδίσουν τα μακαρόνια.!

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04408.JPG>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/11/2011 20:53

Φακόρυζο στο φούρνο!

<http://up.picr.de/8776346uqt.jpg>

250 γρ. φακές χοντρές,
3/4 φλ. ρύζι Καρολίνα,
3/4 φλ. λάδι,
3 μέτρια κομμένα κρεμμύδια,
2 καρότα σε φέτες,
1 κ.σ. ρίγανη,

1 κύβο ζωμό λαχανικών,
αλατοπίπερο,1/2 κ.γλ. γαρύφαλλο τριμμένο.

Βάζουμε τις φακές σε κατσαρόλα με το ζωμό,τα καρότα, τα κρεμμύδια και 1 λίτρο νερό να βράσουν 30 λεπτά περίπου.

Βάζουμε τις μισοβρασμένες φακές (με τα υγρά τους) σε ταψάκι. Ρίχνουμε το λάδι, αλάτι, πιπέρι και τη ρίγανη και τις βάζετε σε φούρνο προθερμασμένο στους 200 βαθμούς.

Μόλις αρχίσουν να βράζουν, ρίχνουμε στο ταψί και το ρύζι. Αφήνουμε το φαγητό να μείνει στο φούρνο 30'περίπου.

Σερβίρεται ζεστό αλλά και κρύο με σαλατούλα εποχής.

<http://up.picr.de/8776345zbq.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από georgia2783 - 16/11/2011 20:57

vasiliki ver έγραψε:
Φακόρυζο στο φούρνο!

<http://up.picr.de/8776346uqt.jpg>

250 γρ. φακές χοντρές,
3/4 φλ. ρύζι Καρολίνα,
3/4 φλ. λάδι,
3 μέτρια κομμένα κρεμμύδια,
2 καρότα σε φέτες,
1 κ.σ. ρίγανη,
1 κύβο ζωμό λαχανικών,
αλατοπίπερο,1/2 κ.γλ. γαρύφαλλο τριμμένο.

Βάζουμε τις φακές σε κατσαρόλα με το ζωμό,τα καρότα, τα κρεμμύδια και 1 λίτρο νερό να βράσουν 30 λεπτά περίπου.

Βάζουμε τις μισοβρασμένες φακές (με τα υγρά τους) σε ταψάκι. Ρίχνουμε το λάδι, αλάτι, πιπέρι και τη ρίγανη και τις βάζετε σε φούρνο προθερμασμένο στους 200 βαθμούς.

Μόλις αρχίσουν να βράζουν, ρίχνουμε στο ταψί και το ρύζι. Αφήνουμε το φαγητό να μείνει στο φούρνο 30'περίπου.

Σερβίρεται ζεστό αλλά και κρύο με σαλατούλα εποχής.

<http://up.picr.de/8776345zbq.jpg>

πωπω!!!!!!τη είναι αυτω;φακοριζο!!!δεν εχω φαη ποτε!νομηζω....

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 17/11/2011 17:01

Τηγανίτες - Σούπα

1 Αυγό
50 γρ Αλεύρι
100 ml Γάλα
1 πρέζα Αλάτι
2 κουταλιές της σούπας Βότανα, μικτά
1 Κρεμμύδι
λίγο τριμενο μοσχοκαρυδο
2 κουταλιές της σούπας Σουσάμι
3 κουταλιές λαδι
1 λίτρο σουπα η Ζωμό κρεας η κοτας η λαχανικων

Ανακατέψτε τα αυγά, αλεύρι, το γάλα, το αλάτι και τα μπαχαρικά σε μια ομαλή ζύμη.
βαζουμε 2 κουταλιές λάδι σε ένα μικρό τηγάνι.
ριχνουμε λίγο απο τον χυλο και μόλις στοκαρη πασπαλιζουμε αμεσως με λίγο σουσαμι
κανουμε μια τηγανιτα
μόλις την βγαλουμε απο το τηγανι πασπαλιζουμε αμεσως με το σουσαμι

ολος ο χυλος φτανη για 3 τηγανιτες

κανουμε μια μια τηγανιτα σε ρολλο και την κωβουμε σε λωριδες

ριχνουμε τις λωριδες τηγανιτες μεσα στην ετοιμη βραστη σουπα
πασπαλιζουμε με μαιδανο και σερβιουμε

<http://up.picr.de/8781082tlo.jpg>

<http://up.picr.de/8780713rff.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 21/11/2011 09:23

Κρέμα Χριστουγεννιάτικη

Με αυτήν αλοιφουμε το ψωμι ή κανουμε γεμιση για τα γλυκα μας, ειναι σαν την Νουτελα

Για περίπου ένα ποτήρι των 500 ml:

ΥΛΙΚΑ

15 γρ κανελα τριμενη
2 γρ γαρούφαλλα τριμενα
2 γρ Μοσχοκάρυδο τριμενο
1 γρ άσπρο πιπέρι τριμενο
1 γρ σκόνη τζίντζερ τριμενο
1 / 2 γρ κάρδαμο τριμενο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

120 γραμμάρια μαργαρίνη, σε θερμοκρασία δωματίου
100 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
300 γραμμάρια μπισκοτακια καραμελας (λεω αυτα τα πολυ λεπτα που μας σερβιρουν στα καφε με τον καφε μας)Η ΤΑ ΣΠΕΚΟΥΛΑΤΙΟΥΣ

προετοιμασία

Ανακατέψτε όλα τα υλικά με τα καρυκευματα μαζί

Χτυπαμε τη μαργαρίνη, σε μιξερ με τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αφρατέψει.

Αλεθουμε καλλα τα μπισκοτακια μας πρέπει να ειναι σαν αλεύρι. Αυτό γεινετε πολυ καλά με ένα μπλέντερ

Προσθέτετε τη μάζα αυτη στη μαργαρίνη,ριχνετε και τα θρυμματισμένα μπισκότα,και τα καρυκευματα.

Ριξτε επιπλεον:

1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα,
2 πρεζες αλάτι και
8 κουταλάκια του γλυκού γάλα σόγιας η κρεμα γαλακτος το κάνει κρεμώδες

Ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ενα βαζακι και το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να καταναλωθεί.

Η γεύση είναι αρκετά πικάντικη,

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από georgia2783 - 21/11/2011 09:35

Βianka έγραψε:

Κρεμα Χριστουγεννιατικη που αλοιφουμε στο ψωμι η κανουμε γεμηση για τα γλυκα μας ειναι σαν

την Νουτελα

για περίπου ένα ποτήρι των 500 ml:

ΥΛΙΚΑ

15 γρ κανελα τριμενη
2 γρ γαρύφαλλα τριμενα
2 γρ Μοσχοκάρυδο τριμενο
1 γρ άσπρο πιπέρι τριμενο
1 γρ σκόνη τζιντζερ
1 / 2 γρ κάρδαμο τριμενο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

120 γραμμάρια μαργαρίνη, σε θερμοκρασία δωματίου
100 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
300 γραμμάρια μπισκοτακια καραμελας (λεω αυτα τα πολυ λεπτα που μας σερβιρουν στα καφε με τον καφε μας)))
Η ΤΑ ΣΠΕΚΟΥΛΑΤΙΟΥΣ

προετοιμασία

Ανακατέψτε όλα τα υλικά με τα καρυκευματα μαζί

Χτυπαμε τη μαργαρίνη, σε μιξερ με τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αφρατέψει.

αλεθουμε καλλα τα μπισκοτακια μας πρέπει να ειναι σαν αλεύρι. Αυτό γεινετε πολυ καλά με ένα μπλέντερ

προστίθεται τη μάζα αυτη στη μαργαρίνη
ριχνετε και τα θρυμματισμένα μπισκότα,και τα καρυκευματα

ριξτε επιπλαιον

1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα,
2 πρεζες αλάτι και
8 κουταλάκια του γλυκού γάλα σόγιας η κρεμα γαλακτος το κάνει κρεμώδες .

Ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ενα βαζακι και το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να καταναλωθει.

Η γεύση είναι αρκετά πικάντικη,
:woohoo: :silly: :kiss: :P Πωπω,Λιανασααααα!!μπραβω!!!ολα τα σκουφακια,του κοσμου!!!!:kiss: :P

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 21/11/2011 18:02

ΠΡΟΣΟΧΗ!ΔΕΝ ΤΡΩΓΟΝΤΑΙ!Είναι το ζυμάρι για στολίδια:woohoo: !

1φλ.αλεύρι

1φλ.αλάτι

1φλ.νερό

Ζυμώνω,πλάθω σχέδια και κάνω από μια τρυπούλα για να περαστεί αργότερα η κορδέλα και ψήνω 40λ. στους 150βαθμούς.Αφήνω να κρυώσουν,βάφω με νερομπογιές και στολίζω.

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/ov_p1030721.jpg

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 28/11/2011 12:54

Μακαρόνια με λουκάνικα!

500γρ.λεπτά μακαρόνια

Λουκάνικα Φρανκφούρτης,όσα θέλουμε,γιατι δεν είναι ανάγκη να περαστούν και όλα τα μακαρόνια!Εγώ ειχα 4.

Κόβουμε σε μικρά κομμάτια τα λουκάνικα και περνάμε 5-6 μακαρόνια μέσα από το λουκάνικο.Βράζουμε κανονικα,όπως θα τα βράζαμε και σκέτα..Αυτά :unsure: Παιδικό φαγητό..λέγεται λουκανικοαραχνούλες :P

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/ov_p1030846-e628f2db4f6f27f27dd44b91ef5c9bbe.jpg

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 28/11/2011 13:39

πολυ ωραια Nana μου!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 03/12/2011 17:34

Σοκολατάκια βραχάκια η ανώμαλα

<http://up.picr.de/8908175kmn.jpg>

<http://up.picr.de/8908176xhh.jpg>

<http://up.picr.de/8908197hok.jpg>

θα χρειασθούμε 3 πλάκες κουβερτούρα των 125 γρ.
300γρ αμυγδαλα καβουρντισμένα
2 κουτ. σουπ.άχνη ζάχαρη
3 κουτ. σουπ σπορέλαιο
λιώνω την σοκολάτα σε μπεν-μαρι προσθέτω το λάδι την αχνη ανακατευοντας συνεχώς και τέλος τα αμύγδαλα

στρώνω λαδόκολλα και με ενα κουτάλι παίρνω την ποσότητα που θέλω ,ανάλογα με το ποσο μεγάλα η μικρά θελω να γίνουν και τα τοποθετώ σε σειρές μεχρι να στεγνώσουν καλά
εγω έβαλα θρυματισμένο μπισκοτο αμαρετίνη

με τον ίδιο τρόπο γίνονται και αυτά με το καρύδι μόνο που εδω δεν καβουρντίζω το καρυδι
αλλα μεσα τρίβω πορτοκαλόφλουδα απο 1 1/2 πορτοκάλια
και απο πάνω τα εχω γαρνίρει με τρούφα χρωματιστή
αυτά καλες μου φίλες απο μενα με πολύ αγάπη
Αλεκα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 04/12/2011 08:58

Σοκολατακια Ρουμι

150 γρ παντεσπανι σκουρο
40 γρ γαλα ζεστο
2 κ.σ ρουμι η κονιακ
1 μπουκαλακι αρωμα λαδι με γευση ρουμι
60 γρ κουβερτουρα λωιωμενη
50 γρ σοκολατα τριμενη
για επικαληψη τρουφα

βαζουμε ολα τα υλικα μαζι στο μπλεντερ και τα αλεθουμε
κανουμε 22 μπαλακια τα περναμε απο την τρουφα και τα βαζουμε σε χαρτακια για σοκολατακια

<http://up.picr.de/8912502lax.jpg>

<http://up.picr.de/8912541our.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 05/12/2011 13:43

Μπαλακια απο μεδουλι μοσχαρισιο για σουπες

50 γρ παξιμαδι τριμενο
40 γρ μεδουλι μοσχαρισιο
1|2 ψωμακι βρεγμενο και στιμενο
2 κ,σ μαιδανο ψιλοκομενο
1 αυγο
αλατι,πιπερι λιγο μοσχοκαρυδο

Βγαζουμε απο το κοκαλο το μεδουλι
το βαζουμε σε τιγανι και αφηνουμε να λιωση οχι να καψη
με ενα μικρο τριπιτο το σραγγηζουμε
οταν κρυωση το χτυμαμε στο μιξερ να αφρατεψη
ριχνουμε και το αυγο, ,μετα το παξιμαδι και ολα τα αλλα υλικα
κανουμε μικρα μπαλακια
οταν βραση η σουπα μας ριχνουμε τα μπαλακια απο μεδουλι και αφηνουμε μονο στο πολυ σιγανο
ΟΧΙ ΝΑ ΒΡΑΖΗ
Όταν ανεβουν στην επιφάνεια είναι έτοιμα.

<http://up.picr.de/8925561hcb.jpg>

<http://up.picr.de/8925562olx.jpg>

<http://up.picr.de/8925563yvy.jpg>

<http://up.picr.de/8925564fgy.jpg>

<http://up.picr.de/8925565sit.jpg>

<http://up.picr.de/8925566knm.jpg>

<http://up.picr.de/8925567tuo.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 05/12/2011 21:02

Ρολά πικάντικα με λουκάνικα

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04645__1_.JPG

2 φύλλα σφολιάτας,
16 λουκανικάκια -μπουκίτσες ή 8 μεγάλα κομμένα στη μέση,
1 κ.σ .μουστάρδα,
1 κ.σ. κέτσαπ,

1 κ.σ. πάστα ελιάς,
1 κ.σ. πέστο βασιλικού,
αυγό ή λάδι για το άλλειμα.

Ανοίγουμε με πλάστη λίγο το φύλλο μας.Κόβουμε το κάθε φύλλο σε 8 κομμάτια.

<http://up.picr.de/8929410xet.jpg>

Βάζουμε στην άκρη τους από ένα λουκανικάκι,αλείφουμε με σάλτσα το φύλλο,βάζουμε διαφορετική σε κάθε κομμάτι,πασπαλίζουμε ρίγανη{προαιρετικά}.

<http://up.picr.de/8929411mva.jpg>

Τυλίγουμε ρολάκια,κλείνοντας τα καλά με βρεγμένα δάχτυλα να μην βγει η σάλτσα,αλείφουμε με λάδι ή αυγό.

<http://up.picr.de/8929412qmd.jpg>

Ψήνουμε στους 180β.20'περίπου στον αέρα μέχρι να ροδίσουν.

Πικάντικα ρολάκια για μικρούς και μεγάλους!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 07/12/2011 11:28

Μεθησμενα Κορομηλα

<http://up.picr.de/8939440ime.jpg>

<http://up.picr.de/8939932skc.jpg>

σε ενα μικρο μπολ με καπακι εβαλα μεσα αποξηραμενα κορομηλα

4 γαρυφαλα

4 κ,σ μελι

2 κ,σ μαρμελαδα πορτοκαλι

1 κουπα απο το γλυκο αυτο κρασι Mitilini,

1 κουπα απο ενα κρασι κοκινο μισογλυκο

και απο τα κρασια αυτα τα δυο μεχρι να σκεπαζουν τα κορομηλα

τα αφηνω στο ψηγειο μου σερβιρω με παγωτο η ρυζογαλο!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 07/12/2011 11:38

Bianka έγραψε:

Μεθησμενα Κορομηλα

<http://up.picr.de/8939440ime.jpg>

<http://up.picr.de/8939932skc.jpg>

σε ενα μικρο μπολ με καπακι εβαλα μεσα αποξηραμενα κορομηλα

4 γαρυφαλα

4 κ,σ μελι

2 κ,σ μαρμελαδα πορτοκαλι

1 κουπα απο το γλυκο αυτο κρασι Mitilini,

1 κουπα απο ενα κρασι κοκινο μισογλυκο

και απο τα κρασια αυτα τα δυο μεχρι να σκεπαζουν τα κορομηλα

τα αφηνω στο ψηγειο μου σερβιρω με παγωτο η ρυζογαλο!!!!

Θα με κανεις τωρα να πεταχτώ για έναν καφέ.....!!!!!!!:laugh:

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Nάνα - 07/12/2011 11:43

ΡΟΖ ΑΒΓΟΥΛΑΚΙΑ

αβγά και

ζουμί από παντζάρια(έτοιμα)

Βράζω τα αβγά σφιχτα,τα καθαρίζω και τα βάζω σε ένα βάζο με το ζουμί από τα παντζάρια.

Αφήνω τουλάχιστον 24 ώρες,ξεπλένω και σερβίρω.

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/ov_p1040055-846bb975fe9ca361ba334154a9581d13.jpg

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 07/12/2011 12:27

Νάνα έγραψε:

ΡΟΖ ΑΒΓΟΥΛΑΚΙΑ

αβγά και ζουμί από παντζάρια(έτοιμα)

Βράζω τα αβγά σφιχτα,τα καθαρίζω και τα βάζω σε ένα βάζο με το ζουμί από τα παντζάρια.Αφήνω

τουλάχιστον 24 ώρες,ξεπλένω και σερβίρω.

http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/ov_p1040055-846bb975fe9ca361ba334154a9581d13.jpg

Μα πως το βρήκα πάλι;εεεε;:woohoo: τι όμορφα που γίνονται!!Μπράβο Νάνα!!!!!!!:ohmy: :)

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 07/12/2011 21:09

Τυρένια κριτσίνια

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC04693.JPG>

150 γρ. βιτάμ μαλακό,
450 γρ. τριμμένο τυρί τσένταρ ή τύπου τσένταρ,
250g αλεύρι -φαρίνα,
1 κουταλάκι γλ.αλάτι,
1 / 4 κουταλάκι του γλυκού τσίλι σε σκόνη(προαιρετικά)ή πάπρικα γλυκιά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 200β.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το βούτυρο και το τυρί.Ενώνουμε το αλεύρι και το αλάτι, ανακατεύουμε καλά.

<http://up.picr.de/8945026qjo.jpg>

Σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη 1εκ. σε πάχος. Κόβουμε σε λωρίδες 5 εκατοστών και πασπαλιζετε με τσίλι σε σκόνη ή πάπρικα ή τα κυλάμε σε τριμμένο τυρί<http://up.picr.de/8945027ssy.jpg>

<http://up.picr.de/8945027ssy.jpg>

Βάζουμε τα κριτσίνια σε λαδόκολλα και ψήνουμε για 10 με 15 λεπτά, ή μέχρι να γίνουν τραγανά.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 07/12/2011 21:27

Ρολάκια πικάντικα με τυρί κρέμα

<http://up.picr.de/8945158itl.jpg>

1/2 κ. ψωμί φρέσκο,λευκό σε φέτες,ή ψωμί του τόστ,
130 γρ. βιτάμ λιωμένο,
1 πακέτο Φιλαδέλφεια με ψητές πιπεριές ή με μυρωδικά,
1 κ.γλ. ρίγανη,
1 κ.γλ. θυμάρι,
1 κ.γλ. βασιλικό{προαιρετικά}.

Κόβουμε την κόρα από τις φέτες ψωμιού ή το ψωμί τόστ,ανοίγουμε λίγο με πλάστη,όσο είναι δυνατό,αλείφουμε με το τυρί κρέμα τις φέτες καλά,πασπαλιζουμε με τα μυρωδικά.

<http://up.picr.de/8945157iwc.jpg>

Τυλίγουμε σε ρολάκια,στερεώνουμε με οδοντογλυφίδα να μην μας ανοιξουν!!!εγώ δεν τα στερέωσα για αυτό δεν πέτυχαν τα ρολάκια!!

Τα περνάμε από το λιωμένο βιτάμ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 10-15 λεπτά.

Υπάρχει και η γλυκιά έκδοση της συνταγής και είναι σουπερρρρρ, την επόμενη φορά θα γίνουν!!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 09/12/2011 16:17

Επιδορπιο της Μπιανκας ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

<http://up.picr.de/8957585lls.jpg>

500 γρ γιαουρτι στραγγιστη
σταφιδες μουλιασμενες σε κονιακ η ρουμι
ζαχαρη οση θελουμε για να γεινη γλυκια η γιαουρτι μας
1 βανιλια
αμυγδαλα καβουρντισμενα
λιγη κανελα τριμενη
λιγο γαρυφαλο τριμενο
2 μηλα κομενα σε κυβακια
3 Μεθησμενα Κορομηλα
βαζουμε τα υλικα εκτος απο τα Μεθησμενα Κορομηλα σε ενα μπολ και ανακατευουμε καλλα
σερβιρουμε με τα Μεθησμενα Κορομηλα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 11/12/2011 18:07

Κοκινιστο κρεας με κυδωνια

μαγειρευουμε το κρεας κοκινιστο με τον τροπο που ξερουμε
αφηνουμε το κρεας να βραση και στο τελος 20 λεπτα πριν σβησουμε το ματι της κουζινας
ριχνουμε τα κυδωνια καθαρισμενα και κομμενα οπως για πατατες φουρνου!
τα κυδωνια θελουν μονο 20 λεπτα να βρασουν περιπου
Αν θλουμε ριχνουμε μισο κοφτο κ.γ ζαχαρη γιατι τα κυδωνια ειναι ξυνα!!
και το κρεας μαλακωνη και τα κυδωνια δεν ειναι τοσο ξυνα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 12/12/2011 17:34

Μαρινάδα για κρέας!!

350ml λάδι,
175ml σάλτσα σόγιας,
100ml ξύδι από λευκό κρασί,
100ml χυμό λεμονιού,
2 κουτ.σ. σκόνη μουστάρδας,
4 κ. σ.σάλτσα Worcestershire{γλυκόξινη σάλτσα έτοιμη στα ράφια των σούπερ μάρκετ},
2 κουτ. γλ. αλάτι,
1 κ.σ. φρεσκοκομμένο μαύρο πιπέρι,
1/2 φλ.ψιλοκομμένο □□μαϊντανό,
2 κ.γλ. γαρύφαλλα.

Σε ένα μεγάλο βάζο ρίχνουμε όλα τα υλικά της μαρινάδας.

Κουνάμε πολύ καλά να ανακατευτούν.

Βάζουμε το κρέας μας σε μερίδες ή μικρά κομματάκια για σουβλάκια σε μεγάλο μπολ και ρίχνουμε τη μαρινάδα να καλυφθούν καλά!!

Αφήνουμε πολλές ώρες στο ψυγείο,γυρίζοντας το κρέας τακτικά για να μαριναριστεί καλά!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 12/12/2011 17:43

Γλυκιά και πικάντικη σάλτσα ντομάτας ζυμαρικά

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο,
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες,
1 / 8 κουταλάκι του γλυκού αλάτι,
1 / 8 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο μαύρο πιπέρι,
1 / 2 κουταλάκι νιφάδες κόκκινου τσίλι,
800γρ.passata,
170γρ. ντομάτα,
175γρ.καφέ ζάχαρη.

Σε μια κατσαρόλα, ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το αλάτι, το πιπέρι και το κόκκινο τσίλι και τα σοτάρουμε ελαφρά σε δυνατή φωτιά.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά μας και ρίχνουμε passata και ντομάτα

τριμμένη,αλατοπιπερώνουμε,ρίχνουμε τα 100 γρ. ζάχαρη και ανακατεύουμε στη σάλτσα.

Σταδιακά προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη,ανάλογα πόσο γλυκιά θέλουμε να γίνει η σάλτσα μας,η σάλτσα θα πρέπει να είναι γλυκιά!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 13/12/2011 12:23

Σιροπι Τονκα

<http://up.picr.de/8992858edc.jpg>

<http://up.picr.de/8992859ong.jpg>

Ένα νοστιμοτατο σιρόπι για καφέ ή τσάι

150 γρ μαύρη ζάχαρη
1 φασόλι tonka ψιλοκομμενο
200 ml νερού

προετοιμασία
Κόβουμε το φασόλι tonka.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη με το νερό και το ψιλοκομμένο φασόλια tonka Αφηνουμε να σιγοβράσει για περίπου 10-15 λεπτά
Όταν το σιρόπι είναι έτοιμο, το περναμε απο ένα λεπτό σουρωτήρι και το ρίχνουμε σε ένα καθαρό μπουκάλι.το διατηρούμε εκτος ψυγειου

Το σιρόπι δινη υπέροχη γεύση στον καφέ,γιαούρτι. ή τσάι

Τα Tonka φασόλια έχουν μια εντονη γεύση της βανίλιας και αμυγδαλόπαστας

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 19/12/2011 15:22

Λαχανο κοκκινο
<http://up.picr.de/9040931ufh.jpg>

2 κιλα κοκκινο λαχανο

για τη μαριναδα
αλατι
2 κ,σ ζαχαρη
1 λιτρο κοκκινο κρασι
750 μλ μαυροδαυφνη
1 λιτρο χυμο μηλο
1 ξυλακι κανελλα
10 καρφακια γαρυφαλλο
10 σπορακια μπαχαρι
1 φυλλο βαγια
20 σοπρακια μαυρο πιπερι
3 κοματια αστροηδη γλυκανισο

για το μαγηρεμα

40-50 γρ φυτινη

100 ml λικέρ Creme de Cassis
2 φύλλα δάφνης
5 καρφάκια γαρύφαλλα
5 κόκους μπαχάρι
150 γρ. κόκκινο ζελέ η μαρμελάδα φραγκοστάφυλα ή βατόμουρα
αλάτι, πιπέρι
2 κρεμμύδια
2 ξύνα μηλα κομμενα σε κομματακια

Κωβουμε το λαχανο στα 4 και κωβουμε το κοτσани και ολα τα σκλυρα του κοτσанаκια απο τα φυλλα

τωρα κωβουμε με το χερι σε κομματακια φυλλο φυλλο ,σε μεγαθος απο ενα νομισμα 2 ευρω
τα βαζουμε σε μια λεκανη με καπακι
ριχνουμε το αλατι ,τα κρασια ,το χυμο, την ζαχρη και τα τρυβουμε ολα μαζι να ζαρωση λιγο το
λαχανο
μετα ριχνουμε και τα καρυκευματα ανακατευουμε λιγο βαζουμε στην λεκανη το καπακι της και το
βαζουμε στο ψηγειο για 24 ωρες καλυτερα ειναι 6 μερες

μετα βγαζουμε το λαχανο κυταμε να μην εχει τα καρυκευματα ετσι οσω μπορουμε και οσα
βλαιπουμε το αφηνουμε να στραγκηση
σε φυτηνη καβουρτιζουμε το λαχανο ριχνουμε και το κρεμμυδι,αφηνουμε να καβουρτιστουν
λιγο,ριχνουμε την μαριναδα μεσα και λιγα μπαχαρικα και ολα τα αλλα υλικα εκτος απο τα μηλα και
τη μαρμελαδα! αφηνουμε το φαγητο μας να βραση για 1 ωρα αν χρειαστη προσθετουμε
3/8 λιτρα ζωμό από λαχανικά η κνορ
μετα ριχνουμε τα μηλα και την μαρμελαδα και αφηνουμε να βραση αλλα 20 λεπτα
αν θελουμε δενουμε το φαγητο με μια κ,σ κορν φλαουερ σε λιγο νερο ανακατενο
και αφηνουμε να παρη μια βραση

πολυ καλλο συνοδευτικο στα αγρια κρεατα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/01/2012 11:10

Βύσσινο Chutney

<http://up.picr.de/9200648xlf.jpg>

2 κρεμμύδια σε κυβακια κομμένα

1 κλωνάρι σελεριε σε μικρά κομματάκια κομμένο

1|8 λίτρου ξίδι από μήλο

125 γρ ζάχαρη

1 κ,σ σπόρους μουστάρδας

αλάτι πιπέρι

500 γρ βύσσινα κονσέρβας η κατεψυγμένα

Βάζουμε το ξίδι,τα κρεμμύδια,και το σελερι την ζάχαρη και τους σπόρους μουστάρδας να βράσουν
και να μαλακώσουν

ρίχνουμε αλάτι πιπέρι και τα βύσσινα αφήνουμε να σιγοβράσουν και αυτά και να έχουμε μόνο ένα παχύρρευστο σιρόπι

<http://up.picr.de/9200644cnk.jpg>

<http://up.picr.de/9200646aii.jpg>

<http://up.picr.de/9200647dqk.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/01/2012 11:16

Πουρέ με σελινοριζα και πατάτες

<http://up.picr.de/9200650vqk.jpg>

1|2 κιλό σελινοριζα σε κομματάκια κομμένο

5 μεγάλες πατάτες κομμένες σε κύβους

1|4 λίτρου γάλα

αλάτι

20 γρ βούτυρο

λίγο σκόνη κνορ

και κατά προτίμηση κρέμα γάλακτος

βάζουμε τα υλικά όλα μαζί εκτός από την κρέμα γάλακτος να βράσουν καλλα μετά τα κάνουμε πουρέ

ρίχνουμε αν χρειαστεί ακόμα λίγο σκόνη κνορ και 1 κ,σ ακόμη βούτυρο

και αν θέλουμε κρέμα γάλακτος

σερβίρουμε με ότι κρέας έχουμε

<http://up.picr.de/9200651ktb.jpg>

<http://up.picr.de/9200649ihq.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/01/2012 11:22

Bianka, giati den ta anevazeis stis syntages mas?

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/01/2012 11:39

θα τα βαλω !!!Ηλιαννα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/01/2012 11:45

Πουρές με κάστανα και πατάτα

συστατικά:

350 γρ πατάτες σε κύβους κομμένες

150 γρ κάστανα καλλα καθαρισμένα

20 γρ βούτυρο

Αλατοπίπερο

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

λίγο γάλα

προετοιμασία:

Βράζουμε πατάτες και τα κάστανα μέχρι να μαλακώσουν,

Τα κάνουμε πουρέ. Προσθέστε το βούτυρο και το αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.ανακατεύετε καλλα και ρίχνουμε το λίγο γάλα.τόσο όσο χρειαζόμαστε να έχουμε έναν πουρέ

αν θέλουμε κάνουμε και κροκέτες

Προθερμάνετε το φούρνο στους 200 ° C πάνω κάτω

σε μια λαμαρίνα φούρνου βάζουμε μια λαδόκολλα

Βάζουμε τον πουρέ σε ένα κορνέ με μεγάλο άνοιγμα σε αστέρι και κάνουμε μικρούς σωρούς επάνω στη λαδόκολλα

. Στη συνέχεια, με το πινέλο τα αλείφουμε με λίγο χτυπημένο κρόκο αυγού 1 κουταλιά γάλα και ψήνουμε τις κροκέτες στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 13/01/2012 17:03

Μαρινάδα και σάλτσα με σόγια

1/3 φλ σόγια σος

1/3 ξίδι μπαλσάμικο

1/3 ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο

1 κ.γλ. ξερό βασιλικό

1 σκελίδα σκόρδο στην πρέσα

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και μαρινάρουμε μοσχαρίσιο κρέας, γαλοπούλα ακόμα και σολομό μπορούμε, όλα κομμένα σε μικρά κομμάτια.

Ψήνουμε στη σχάρα ή σε αντικολλητικό τηγάνι και σερβίρουμε με ρύζι ή λαχανικά.

Μπορούμε να ετοιμάσουμε το μείγμα και με αυτό να συνοδεύσουμε ψητό κρέας, τηγανητά λαχανικά και σπρινγκ ρολς.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 24/01/2012 13:58

ΠΡΑΣΑ ΜΕ ΨΩΜΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1 μικρή φρατζόλα ψωμί από την προηγούμενη ημέρα σε πολύ λεπτές φέτες κομμένο

2 πράσα σε λεπτές ροδέλες κομμένο

3 κ σ βούτυρο

200 γρ μπέικον

2 αυγά

250 γρ γάλα

λίγο τριμενο μοσχοκάρυδο

λίγο τσιλι

ξύσμα από 1 λεμόνι

λίγο κύμινο

μερικές σταγόνες γουστερ σος WORCESTER SAUCE

σε τηγάνι βάζουμε το βούτυρο και το μπέικον να σωταριστούν

ρίχνουμε και το πράσο λίγο πιπερι

σε βουτυρωμένο πυρέξ βάζουμε μια στρώση απο τις φετες ψωμι

ρίχνουμε επάνω το σοταρισμένο πράσο

σκεπάζουμε πάλι με φετες ψωμι

σε μια λεκανίτσα βάζουμε τα αυγα με το γαλα .τριμενο το ξυσμα λεμονι

μοσχοκαρυδο,τσιλι.κιμινο,γουστερ.σος χτυπαμε καλλα με ενα πιρούνι

βαζουμε εδω εκει λιγο βουτυρο

και ψήνουμε σε ζεστο φουρνο στους 180 βαθμους στον αερα για 20/25 λεπτα εως παρη το ψωμι ενα ωραιο ροδοκόκκινο χρωμα:laugh:

EINAI ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΜΕ ΟΤΙ ΘΕΛΕΤΕ!!!

<http://up.picr.de/9342125xam.jpg>

<http://up.picr.de/9342126gqp.jpg>

<http://up.picr.de/9341100bwx.jpg>

<http://up.picr.de/9340846ram.jpg>

<http://up.picr.de/9340847uwv.jpg>

<http://up.picr.de/9340848fmm.jpg>

<http://up.picr.de/9340849ybk.jpg>

<http://up.picr.de/9340850efb.jpg>

<http://up.picr.de/9340851fep.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 24/01/2012 17:22

Μιλφειγ εύκολο και γρήγορο

<http://up.picr.de/9342761fcg.jpg>

2 πακέτα σφολιατινια κομμένα στη μέση οριζόντια

1 λιτρο γάλα
1 φασόλι βανίλια
2 βανιλιες
4 κρόκοι αυγών
150 γρ ζάχαρη
6 κ σ ανθος αραβοσίτου η ανθος αραβοσιτου με γευση βανιλιας
250 γρ βουτυρο
Ξυσμα απο 1 λεμονι

100 γραμμάρια αμύγδαλα φιλε καβουρντισμενα
400 γρ κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε σαντιγί με
5 κ,σ αχνη
η καπιοα αλλη λαιτ,με αλλα να γινει σφιχτη σαντιγι

Βαζουμε το γάλα με τα σπορακια της βανίλιας το φασόλι βανίλιας τις 2 βανιλιες το ξυσμα λεμονι να παρη μια βραση
ριχνουμε και το βουτυρο ανακατευουμε να λιωση

Χτυπαμε τους Κρόκους αυγών και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατεψουν Προσθέτουμε το κορν φλαουερ και το ανακατευουμε καλα να ενωθει με το μείγμα. Ριχνουμε το υλικό στο ζεστό γάλα και ανακατευοντας,σε σιγανη φωτια αφηνουμε να παρει μία βραση . Ανακατέψτε καλά, για να μην

καεί.το περνουμε απο τη φωτια

Βάζουμε την κρεμα σε μια λεκανη και απο πανω μια μεμβρανη και αφηνουμε να κρυωσει. ποτε ποτε ανακατευουμε λιγο

Ποτε ποτε ανακατευουμε λιγο, βγαζουμε το φασόλι της βανιλιας.

βαζουμε στον πατο απο ενα ταψι η πυρεξ μια στρωση απο τα κομμενα σφολιατινια με την ψυμενη πλευρα κατω

. Στη συνέχεια βαζουμε μια στρωση απο την κρεμα ΣΧΕΔΟΝ ΤΗΝ ΜΙΣΗ και πασπαλιζουμε με αμυγδαλα

σκεπαζουμε με τα σφολιατινια και βαζουμε την υπολιπη κρεμα μας πασπαλιζουμε παλι με αμυγδαλα

τελος βαζουμε την σαντιγι απλωνουμε ωραια επανω και πασπαλιζουμε με τριμενα σφολιατινια και αμυγδαλα

<http://up.picr.de/9342759rox.jpg>

<http://up.picr.de/9342760hlm.jpg>

<http://up.picr.de/9342762jyn.jpg>

<http://up.picr.de/9342763foa.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από marina4food - 31/01/2012 10:25

Κουνουπίδι ογκτατέν

1 κουνουπίδι μεγάλο

1 μέτριο κρεμμύδι

1 σκ. σκόρδο

3-4 φέτες ζαμπόν ή μπέικον

1 αυγό

λίγη τριμμένη φρυγανιά

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τη μπεσαμέλ

100 γρ. βούτυρο

7 κ.σ. αλεύρι

4 φλ. γάλα

κίτρινο τυρί ή παρμεσάνα

αλάτι

πιπέρι

μοσχοκάρυδο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε το κρεμμυδάκι με το σκόρδο μέχρι να ροδίσουν.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε στο τηγάνι και το κουνουπίδι μας αφού το έχουμε πλύνει και το έχουμε κόψει σε μικρά μπουκετάκια.

Τσιγαρίζουμε τα υλικά μας για περίπου 3-4 λεπτά και τα αφήνουμε στην άκρη.

Μπεσαμέλ

Σε μια κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο και ρίχνουμε το αλεύρι σιγά-σιγά ανακατεύοντας συνεχώς.

Επειτα, προσθέτουμε το γάλα λίγο - λίγο, μέχρι να αρχίζει να πήζει το μείγμα μας πριν προσθέσουμε και την υπόλοιπη δόση και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

Τέλος, προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και προαιρετικά το μοσχοκάρυδό μας.

Πριν τον φούρνο

Τοποθετούμε το κουνουπίδι που τσιγαρίσαμε προηγουμένως σε ένα μπολ, το πασπαλίζουμε με την τριμμένη φρυγανιά μας και προσθέτουμε το αυγό αφού το χτυπήσουμε πρώτα. Όταν χτυπήσετε το αυγό μπορείτε να προσθέσετε και λίγο γάλα.

Στο βουτυρωμένο ταψί μας, τοποθετούμε το μείγμα του κουνουπιδιού μας, περιχύνουμε την μπεσαμέλ μας και προσθέτουμε το τυρί μας από πάνω.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς γύρω στα 45'.

Είναι το τέλειο φαγητό για να αποφύγουμε από τη μια τα delivery και από την άλλη για να χρησιμοποιήσουμε υλικά που έχουμε στο ψηγείο όπως το κουνουπί και που ίσως να πήγαιναν στα σκουπίδια. Μπορείτε να προσθέσετε και αλλαντικά!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 18/03/2012 17:35

Χοιρινα παχια πλευρα στο φουρνο
με πολυυυυ σαλτσα!!

<http://up.picr.de/9861262xnv.jpg>

<http://up.picr.de/9861263lom.jpg>

<http://up.picr.de/9861264ykg.jpg>

1,500 γρ Κρεας χοιρινο παχια πλευρα με μπολικο κρεας επανω
6 /8 κρεμμυδια κομμενα σε χοντρα κυβακια
6 σκελιδες σκορδο
250 γρ μαυρη μπυρα η κοκινο κρασι
1 μεγαλο κλωναρι δεντρολιβανο
λιγη ματζουρανα
αλατι πιπερι
500 γρ ζωμο κρεας απο κυβο
3 κ,σ φυτηνη
1 κ,σ κορν φλαουερ
4 κ,σ νερο

Αλατοπιπερωνουμε καλλα το κρεας
Σε τηγανι τηγανιζουμε καλλα το κρεας με το δεντρολιβανο και την ματζουρανα
ριχνουμε και το σκορδο
βαζουμε σε ταψι τα κομμενα κρεμμυδια και βαζουμε στη μεση το κρεας
ριχνουμε και τον ζωμο ,
ψυνουμε σε ζεστο φουρνο στους 180 βαθμους για 2 ωρες ποτε ποτε ριχνουμε επανω το κρασι η
την μαυρη μπυρα
αν χρειαστη προσθετουμε λιγο ζωμο απο κυβο ακομη
οταν το κρεας βραση το καταλαβαινουμε οταν τα κοκαλα βγαινουν ευκολα οταν τα τραβαμε
βαζουμε το κρεας σε πιατελα
με το μινι πιμερ χτυπαμε τον ζωμο με ολα του που εχει μεσα
ανακατευουμε το κορν φλαουερ και το νερο μαζι και το ριχνουμε στην σαλτσα αφηνουμε να παρη
για βραση και να δεσει

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 20/03/2012 15:49

κοριτσια βρηκα σε μια συσκευασια ρεβυθιων την εξης συνταγη δεν την εχω κανει αλλα μου εκανε
αρκετο κλικ ωστε να την δοκιμασω μετα το Πασχα:P :P :P :P :P λοιπον χρειαζομαστε 1/2κιλ ρεβυθια

3 αυγα

150γρ.ψιλ/νο πρασσο

80γρ φετα τριμμ.6 φετες ζαμπον ψιλ/νο 1 ματσακι αρωματικα (μαιντανο ,ανηθο,κρυμυδακια φρεσκα)

1/2κουτ.γλυ. μοσχοκαρυδο

αλατι πιπερι

μουσκευουμε και βραζουμε τα ρεβυθια οπως ξερουμε.μεχρι να μαλακωσουν ,τα στραγγιζουμε και τα περναμε απο τον μυλο ηηηη απο το μπλεντερ.Μετα τριβουμε ολα τα μυρωδικα και τα ριχνουμε μεσα ,επειτα τα αυγα με το τυρι και ταυπολοιπα υλικα τα ανακατεουμε καλα και τηγανιζουμε σε καυτο λαδι παιρνοντας κουταλια-κουταλια.

η συνταγη λεγεται ΑΦΡΑΤΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 21/03/2012 16:03

Κρέμα λεμονιού νηστίσιμη

1 και 2/3 της κούπας χυμό πορτοκάλι ή νερό

1/3 κούπας χυμό λεμονιου

1 κούπα ζάχαρη

1/3 κούπας κορν φλάου

τη φλούδα ενός λεμονιού

2 κούπες φυτική κρέμα γάλακτος για γλυκά χτυπημένη σε σαντιγί (προαιρ.)

Ανακατεύουμε τα υγρά. Σε μισή κούπα από τα υγρά αυτά ανακατεύουμε το κορν φλάου να διαλυθεί. Σε κατσαρόλα βάζουμε τον υπόλοιπο χυμό με τη ζάχαρη και τη φλούδα και πάνω στη φωτιά ανακατεύουμε να διαλυθεί η ζάχαρη.

Όταν αρχίζει να βράζει , βγάζουμε τη φλούδα και ριχνουμε μέσα το υγρό με το κορν φλάου.Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πήξει. Την κατεβάζουμε μόλις κάνει φουσκάλες και την αφήνουμε να κρυώσει, βάζοντας στη επιφάνεια μεμβράνη κουζίνας για να μη πιάσει κρούστα.

Αν θέλουμε να γίνει πιο αφράτη κρέμα, προσθέτουμε ανακατεύοντας με προσοχή στο κρύο μείγμα 2 κούπες κρέμα σαντιγί.

Την καταναλώνουμε σύντομα.

Βγάζει 2 κούπες κρέμα

Τη χρησιμοποιουμε για τούρτες, τάρτες, τζιζ κέικ....

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 23/03/2012 14:42

εκανα σημερα πολυ νοστιμα και νηστησιμα σαμπλεδάκια σας δινω την συνταγη που ειναι ευκολη και

γρηγορη.1 βιτάμ

1 1/2 ποτηρ νερ ζάχαρη

2 ποτηρ.νερ.σπορελαιο

1 ποτηρ' νερ.χυμο πορτοκάλι

1 φακ. μπεκιν

1 κουτ.γλ.σοδα

2 βανίλιες αλευρι μαλακο για ολες της χρησης ηηηηη μπλε αλατινη περιπου 1 1/2 κιλ.ζυμωνω ολα

τα υλικα εκτος απο το αλευρι και το μπεκιν που τα ριχνω αφου εχω ανακατεψει με το χερι ολα τα

υπολοιπα.Ζυμωνω μετα σε μια ζυμη μαλακουτσικη που να μην κολλαει στα χερια μας, δινω σχημα

και ψηνω σε μετριο φουρνο μεχρι να ροδισουν ελαφρα. μετα τα κολλαω μεταξυ τους βαζοντας

αναμεσα μαρμελαδα.:kiss: :kiss: :kiss: :kiss: :kiss: Δοκιμάστε την και δεν θα χασετε ειναι δοκιμασμενη

εδω και παρα πολλα χρονια

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 23/03/2012 14:55

επισης μια πολλη καλη συνταγη για νηστησιμο σοκολατενιο κεικ σαν τουρτιτσα.

2 ποτηρ.νερ νερο

3>>>>>>>>>> αλευρι μαλακο

2>>>>>>>>>> ζαχαρη

2 κουτ.γλ.σοδα

6 κουτ.σουπ. κακαο

3/4ποτηρ.νερ. σπορελαιο

3 κουτ.σουπ. ξυδι

λιγο αλατι μια πρεζα δηλ.

βανιλιες 2

χτυπω το λαδι τη ζαχαρη το ξυδι το νερο και ριχνω το αλευρι σιγα σιγα.αλειφω με λαδακι και

αλευρακι μετα ενα ταψακι για κεικ μετριο μεγαθος ριχνω το μιγμαμου και το ψηνω σε

προθερμ.φουρνο μετρια θερμοκρασια για 1 ωρα και 10 λεπτα περιπου.

εντω μεταξυ φτιαχνω το γλάσο

4 κουτ.σουπ κακαο

1 κουπα ζαχαρη αχνη

4 κουτλ.σουπ νερο

1/2 κουτ.γλυκ σπορελαιο

το νερακι λιγο χλιαρο διαλυω εκει ολα τα υπολοιπα.

Ριχνω το γλασο στο γλυκο μας αφου εχει μισοκρυώσει και το εχω κοψει κομματια.Απο πανω

γαρνιρω με καρυδια ηηηηηη αμυδαλα φιλε

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 28/03/2012 21:04

Πατατοκροκέτες

<http://up.picr.de/9975646awk.jpg>

1κ. πατάτες,
2 φρέσκα κρεμμυδάκια,
άνηθο ή μάραθο κατά βούληση,
1 αυγό,
αλατοπίπερο,
2/3 φλ. φρυγανιά τριμμένη,
3 κ.σ. αλεύρι + αλεύρι για το αλεύρωμα,
λάδι για το τηγάνι.

Βράζουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε να στραγγίξουν καλά.
Βάζουμε στο μούλι τα κρεμμυδάκια και τον άνηθο τα πολτοποιούμε.
Πολτοποιούμε με πιρούνι της πατάτες,προσθέτουμε
κρεμμυδάκια-άνηθο,αλατοπίπερο,ανακατεύουμε καλά να ενωθούν.

<http://up.picr.de/9975647jun.jpg>

Ρίχνουμε το αυγό,την φρυγανιά και το αλεύρι να γίνει πηχτό μείγμα,να πλάθετε.Αν χρειαστεί
προσθέτουμε και άλλο αλεύρι.Πλάθουμε κροκέτες.

<http://up.picr.de/9975648zgu.jpg>

Βάζουμε σε πιάτο αλεύρι,περνάμε τις κροκέτες μας από το αλεύρι και τηγανίζουμε σε δυνατή
φωτιά να ροδίσουν.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/04/2012 08:37

Quark =μηζυθρα

1,5 λιτρα γαλα 1,5% η αν θελετε βαζετε 3,5%

500 γρ ξυνογαλα με λιπαρα και 1 κ.γ χυμο λεμονι

τα ανακατευουμε ολα μαζι καλλα σε μια λεκανη

βαζουμε τη λεκανη μεσα σε μια βαθια κατσαρολα με καυτο νερο

την σκεπαζουμε με 3 πετσετες κουζινας η μπανιου

το αφηνουμε ετσι και κοιταμε να ειναι παντα ζεστο για 24 ωρες

μετα ριχνουμε το μυγμα σε ενα τουλπανι και το κρεμαμε να στραγγιση καλα σχεδον ολη τη νυχτα

μας φτιαχνη 700 γρ Quark. δηλαδη μυζυθρα

μπορουμε να το κανουμε και με γιαουρτι αν δεν εχουμε ξυνογαλα 150 -200 γρ γιαουρτι με λιπαρα

<http://up.picr.de/10142248bj.jpg>

<http://up.picr.de/10142250tm.jpg>

<http://up.picr.de/10142251yh.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/04/2012 09:42

Βουτυρο Σπιτικο

400 γρ κρεμα γαλακτος με 30% λιπαρα
λιγο αλατι αν το θελουμε αλατισμενο
το χτυπατε για 15 λεπτα περιπου
αυτο τωρα αρχιζει και χωριζεται απο το νερο του
στραγγιζουμε το πρωτο νερο και συνεχιζουμε παλι το χτυπιμα ξανα στραγγιζουμε νερο και εχουμε
το βουτυρο καθαροτατο
φτιαχνη 130 γρ βουτυρο

<http://up.picr.de/10142629yb.jpg>

<http://up.picr.de/10142630du.jpg>

<http://up.picr.de/10142631qv.jpg>

<http://up.picr.de/10142633oe.jpg>

<http://up.picr.de/10142634el.jpg>

<http://up.picr.de/10142635yo.jpg>

<http://up.picr.de/10142637ll.jpg>

<http://up.picr.de/10142638yz.jpg>

<http://up.picr.de/10142639qw.jpg>

ΓΙΑ ΑΥΤΟ

αν σας κοπη η κρεμα γαλακτος στο χτυπημα και δεν εχετε βαλη ακομη μεσα ζαχαρη,μην την πετατε!!!!εξακολουθηστε να την χτυπατε με το μιξερ οσπου γεινη καλλα βουτυρο πετατε το νερο που βγαζη ριξετε μεσα αλατι 1 σκορλιδα λιωμενη λιγο μαιδανο ψιλικομενο και αυτο το βουτυρο με τα μυρωδικα το βαζουμε στο ψυγειο η στην καταψηξη για να εχουμε οταν ψνουμε μπορουμε να το βαλουμε επανω σε ψυτο κρεας και σε φρεσκο ψωμι
ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ :laugh: ειπαρχη φοβος να γεινετε μανιακοι στο βουτυρο αυτο
αχαχαχααααα

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 14/04/2012 09:47

Μας κατατρόμαξες Μπιάνκα με το:ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!!!!!!:laugh: :laugh: Μπράβο χρυσοχέρα για

το βούτυρο ΚΑΙ τη μυζήθρα!!:cheer:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/04/2012 11:24

Αχαχα!!!!Βασω,το ειχα βαλη και εδω

<http://mageirikesdiadromes.gr/component/kunena/?func=view&catid=9&id=60731#60734>

αλλα χωρις φωτογραφιες και σημερα που το εφτιαξα ξανα γιατι το φτιαχνω συχνα ειπα ας βγαλω και μερικες φωτο για να δουνε τα κοριτσια!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 14/04/2012 12:57

Απίθανες κι 2 συνταγές!!!

Όσο για το προσοχή κίνδυνος, ακόμα γελώ.....

Βιανκα μήπως γνωρίζεις πως φτιάχνεται η μαργαρίνη;:laugh: :laugh: :laugh: ο καθένας με τον πόνο του.....

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/04/2012 14:38

Αχαχα.....με λαδι από ηλιοσπορα...
καλυτερα κοιταξε εδω ;)

Φτιαχνουμε Μαργαρινη

125 γρ λιπος καρύδας η αλλο φυτικο λιπος

90 γρ φυτικο λαδι καλο ειναι το ελαιολαδο

25 γ γαλα

22 ml παγωμένο νερό

1 κουταλάκι του γλυκού χυμό καρότου για το χρωμα η 1 ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟ

1 πρέζα αλάτι

ενα μίξερ

ενα πλαστικό δοχείο με πολυ πάγο

βαζουμε Λιπος και λάδι και τα ζεστενουμε σε περίπου 42 ° C μεχρι να λειωση το λιπος καρυδας και στη συνέχεια

βαζετε ολα τα αλλα υλικα εκτος απο τον κροκο μεσα σε ενα βαθυ σκευος και το βαζουμε σε μια κατσαρολα που εχουμε μεσα πολυ παγο

οταν αναλιση το λιπος το ριχνουμε ολο μαζι μεσα στα υλικα

τωρα ριχνουμε και τον κροκο

τωρα θελει συνεχεια χτυπημα μεσα σε παγο

βλαιπουμε τωρα που παράγεται σιγα σιγα η μαργαρίνη

Εδώ είναι και ενα βιντεο

Λινκ που βρηκα τη συνταγη

<http://www.youtube.com/watch?v=2gx4eK4djCI>

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/04/2012 09:19

Την έφτιαξες και την μαργαρίνη Μπιάνκα!!!!!!μπράβο σου!!:)

Εγώ θα σας πω για τα αυγουλάκια μανιτάρια,αυγά μας μένουν πολλά τώρα,ένας τρόπος να τα σερβίρουμε είναι κι αυτός!

Αυγά μανιταράκια

<http://up.picr.de/10170110jy.jpg>

Αυγά βραστά,

ντομάτα που θα την κόψουμε σε στρογγυλά κομμάτια γύρω γύρω,

οδοντογλυφίδες για να στερεώσουμε τις ντομάτες,

μαγιονέζα ή φιλαδέλφεια για τη διακόσμηση.

Κόβουμε λίγο τα αυγά από κάτω για να στερεώνονται στην πιατέλα μας.

Κόβουμε φέτες στρογγυλές από το εξωτερικό της ντομάτας,περνάμε στο κέντρο της ντομάτας και του αυγού μια οδοντογλυφίδα για να στερεώσουμε την ντομάτα.

<http://up.picr.de/10170112gm.jpg>

Με ένα κορνέ με πολύ ψιλή μύτη ή ακόμα και με κουταλάκι βάζουμε κουκίδες από μαγιονέζα ή τυρί φιλαδέλφεια πάνω στα "καπελάκια" ντομάτας.

<http://up.picr.de/10170111ro.jpg>

Αν θέλουμε μπορούμε να γεμίσουμε τα αυγά μας με μείγμα από τους κρόκους ,που αφαιρούμε προσεχτικά λιωμένους με πιρουνι,μαγιονέζα και μουστάρδα.

Βάζουμε ψιλοκομμένο μαρουλάκι και τριμμένο καρότο σε πιατέλα,απάνω τα μανιταράκια μας και σερβίρουμε!!

<http://up.picr.de/10170128rv.jpg>

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 18/04/2012 12:16

Αυγά ογκρατέν

<http://up.picr.de/10193698at.jpg>

8 αυγά βραστά σφιχτά,
200 γρ. γραβιέρα τριμμένη,
αλατοπίπερο,
2 φλ μπεσαμέλ μέτρια,όχι πηχτή!

Μπεσαμέλ:

60 γρ. βούτυρο ή βιτάμ,
60 γρ. αλεύρι ή κόρν φλάουερ,
μοσχοκάρυδο,αλατοπίπερο,
3 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο,
1 λίτρο γάλα.

Καθαρίζουμε τα αυγά,τα κόβουμε κάθετα σε τρεις φέτες και τα στρώνουμε σε λαδωμένο ταψάκι,τα αλατοπιπερώνουμε.

<http://up.picr.de/10193651ck.jpg>

Ετοιμάζουμε την μπεσαμέλ βάζοντας το βούτυρο σε κατσαρόλα να λιώσει,προσθέτουμε το αλεύρι και αλατοπίπερο,ανακατεύουμε συνεχώς ριχνοντας το γάλα σιγά σιγά μέχρι να πήξει.
Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ριχνουμε τον μαϊντανό και μοσχοκάρυδο,ανακατεύουμε καλά και ριχνουμε πάνω στα αυγά.

<http://up.picr.de/10193652xn.jpg>

Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180β. για 45 λεπτά περίπου να ροδίσει η επιφάνεια.

<http://up.picr.de/10193654ac.jpg>

Σίγουρα θα έχουμε πολλά αυγά που δεν ξέρουμε τι να τα φτιάξουμε,ένας τρόπος αρκετά νόστιμος να φαγωθούν είναι κι αυτός.

Επίσης μπορούμε να τα φτιάξουμε μαζί με αγκινάρες!

Βράζουμε 8 πάτους αγκινάρας,τις στραγγίζουμε,τις βάζουμε σε λαδωμένο ταψί,βάζουμε σε κάθε μία από μισό αυγό και περιχύνουμε με την μπεσαμέλ και το τυρί.

<http://up.picr.de/10193653fl.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 20/04/2012 07:36

να σας βαλω και εγω τη συνταγή μου που την ειχα γραψει πριν 2 χρονια περιπου στο radicio.την φωτό θα την βαλλει η bianka καποια στιγμή

<http://mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/tsipoura.jpg>

ΤΣΙΠΟΥΡΕΣ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ.

Λοιπον κοριτσια εχουμε

1 κιλο τσιπουρες

1 κιλο θα ειναι και το σελινο.

το σελινο το κοβω κομματια 4-5 ποντους και τα ριχνω σε νερο αρκετο που βραζει και το ζεματαμε περιπου για 5 λεπτα.το στραγγιζουμε το αφηνουμε στην ακρη.

σε πλατεια κατσαρολα τσιγαριζω με 1 κρασοποτηρο λαδι λιγο ξερο κρεμμυδι,ριχνω και τα σελινα μεσα να τσιγαριστουν.σ'αυτο το σημειο μπορουμε να κοψουμε 1καροτο σε ροδελες και λιγη σελινοριζα κομμενη.ριχνουμε νερακι να σκεπαζει τα λαχανικα.

οταν ειναι σχεδον ετοιμα τα λαχανικα βαζω πανω τα ψαρια αλατοπιπερωνω σκεπαζω την κατσαρολα και αφηνω το φαγητο να βρασει.αν χρειαστει συμπληρωνω νερακι.

αφου εχει βρασει αν θελετε μπορειτε να το αβγοκοψετε.εμενα μου αρεσει περισσοτερο αβγοκομμενο με αρκετο λεμονακι.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 20/04/2012 08:30

Την έχω φτιάξει και είναι απίθανη συνταγή.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 28/04/2012 08:03

Τριανταφυλα απο Βουτυρο

ειναι πολυ ευκολα να τα φτιαξουμε κυτατε τις φωτο και θα καταλαβετε

:kiss:

<http://up.picr.de/10300325th.jpg>

<http://up.picr.de/10300326lu.jpg>

<http://up.picr.de/10300327th.jpg>

<http://up.picr.de/10300328jn.jpg>

<http://up.picr.de/10300330fg.jpg>

<http://up.picr.de/10300331mo.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/05/2012 08:29

Σαλάτα του Κηπουρού

Ρεπάνι τριμμένο άσπρο
καρότο τριμμένο
σέλερυ καθαρισμένο και ψιλ/νο
ξύδι
αλάτι, πιπέρι
μαγιονέζα
λίγη κάπαρη (προαιρ.)
λίγο αγγουράκι πίκλα (προαιρ.)

Ετοιμάζουμε τα λαχανικά και τα στίβουμε , να μην έχουν νερά.
Ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά και τη μαγιονέζα.
Οι πίκλες το κάνουν πικάντικο.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/05/2012 13:18

Σαλάτα Ουγγαρέζα

Ζαμπόν ή καπνιστή μπριζόλα
τυρί Ενταμ ή μετσοβόνη
αγγουράκι τουρσί,
ξύδι,
λευκό πιπέρι,
μαγιονέζα σφικτή
λίγο κέτσαπ
λίγο ταμπάσκο ή τσίλι
λίγη πάπρικα

Ψιλοκόβω το τυρί και το ζαμπόν.
Ανακατεύω με τα υπόλοιπα...οι αναλογίες δικές σας.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 05/05/2012 12:03

Σάλτσα τυριού λάιτ για μακαρόνια

<http://up.picr.de/10384157ks.jpg>

250 γρ. φιλαδέλφεια λάιτ,
100 ml. γάλα φρέσκο ή εβαπορέ αραιωμένο,
μαϊντανό ψιλοκομμένο,
2-3 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο,
1 κ. λάδι,
αλατοπίπερο,
παρμεζάνα.

Σοτάρουμε στο λάδι το σκόρδο με τον μαϊντανό λίγο.

<http://up.picr.de/10384159pw.jpg>

Ρίχνουμε το φιλαδέλφεια με το γάλα ,ανακατεύουμε σε σιγανή φωτιά να γίνει ομοιόμορφη σάλτσα,αλατοπιπερώνουμε,ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΒΡΑΣΕΙ!!απλά να ζεσταθεί καλά.

<http://up.picr.de/10384160bw.jpg>

Περιχύνουμε τα ζυμαρικά μας και πασπαλίζουμε με παρμεζάνα τριμμένη.

<http://up.picr.de/10384161ae.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 06/05/2012 07:00

Σάλτσα σοκολατας για γλυκα ,κρεμες παγωτα,καφε,και για ροφημα ακομη

1 κουπα νερο
1 κουπα ζαχαρη
1 κουπα καкао καλης ποιοτητας
1 βανιλια φασολι τα σποτακια της
1 φακελακι βανιλια

Βαζουμε το νερο ζαχαρη και βανιλιες να βραση ΓΙΑ ΜΟΝΟ 2 ΛΕΠΤΑ ΟΧΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΔΕΝ ΘΕΛΟΥΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΑΛΛΑ ΣΑΛΤΣΑ

<http://up.picr.de/10392511nw.jpg>

περνουμε την κατσαρολα απο την φωτια ριχνουμε το κακαο και ανακατευουμε καλλα να ενωθουν
ολα καλλα και να γινη μια σαλτσα
<http://up.picr.de/10392509xm.jpg>

<http://up.picr.de/10392508pg.jpg>

την κραταμε σε βαζακι αν θελουμε σε ψυγειο
αν και δεν το γλυτωση να την εχετε και για την αλλη μερα
Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΕΙΝΑΙ ΣΑΝ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΥ ΜΑΣ ΒΑΖΟΥΝ ΕΠΑΝΩ ΣΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

<http://up.picr.de/10392505es.jpg>

<http://up.picr.de/10392506vw.jpg>

<http://up.picr.de/10392507ng.jpg>

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 06/05/2012 20:45

Πίτες τორτίγιας για ένα ελαφρύ πρωινό ή βραδινό!

<http://up.picr.de/10405176pl.jpg>

Υλικά για ένα άτομο:

1 πίτα τორτίγια,
1 κ.γλ. τυρί φιλαδέλφεια,
2-3 φέτες λεπτές γαλοπούλα,
2-3 φέτες τυρί τόστ λάιτ,
1 μικρή ντομάτα σε λεπτές φέτες,
φύλλα μαρουλιού ή σπανάκι.

Καλύπτουμε την πίτα με το φιλαδέλφεια,βάζουμε απάνω τη γαλοπούλα,ντομάτα.

<http://up.picr.de/10405179yw.jpg>

Συνεχίζουμε με το τυρί,το μαρούλι και τυλίγουμε σφιχτό ρολό.

<http://up.picr.de/10405177em.jpg>

<http://up.picr.de/10405178cz.jpg>

Το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα περίπου ,κόβουμε σε χοντρές φέτες και σερβίρουμε.
Μπορούμε,αν θέλουμε να προσθέσουμε τριμμένο καρότο και πιπεριά.

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 10/06/2012 08:34

Κέικ χωριατοπούλα

Υλικά για τη ζύμη:

1 ζαχαρούχο

2 αυγά

200 γρ αλεύρι

λίγο περισσότερο από το μισό πακέτο μπέικιν πάουντερ

Χτυπάμε Τα αυγά και το γάλα μαζί μέχρι να έχουμε μια κρέμα Ανακατεύουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και στη συνέχεια προσθέστε σταδιακά στο μίγμα σε ένα φορμακι 20αρι βάζουμε λαδοκολλα ριχνετε μια κουταλιά σουπας πάνω και στη συνέχεια την απλώνουμε να παει παντου

Τώρα ψνουμε στους 200 ° C για 6 λεπτά ψήνεται μέχρι να ροδίσει.

Βγάζουμε από το φούρνο και αφαιρέστε αμέσως το χαρτί ψησίματος.

Στη συνέχεια ψύνουμε ετσι ολους τους πατους εναν εναν φταχνουμε σχεδον 8 κομματια

Υλικά για τη γέμιση:

2 φλιτζάνια κρέμα γαλακτος

3-4 κουταλιές της σούπας.ζάχαρη άχνη ή γαλα ζαχαρουρο

1 φακελακι μίγμα για σταθεροποιηση κρεμας σαντιγη ΕΧΕΙ ΤΟ ΛΙΝΤΛ

Χτυπάμε τη κρέμα γάλακτος με το μίγμα για σταθεροποιηση κρεμας σαντιγη μέχρι να σφίξουν και στη συνέχεια το γλυκάνετε με την άχνη ζάχαρη ή γάλα ζαχαρουχο.

Όταν η κρέμα είναι έτοιμη .βάζουμε εναν πατο σε μια πιατελα και αλοιφουμε με την κρεμα ,παλι πατο και παλι κρεμα αναλαξ

βάζουμε την τουρτιστα στο ψυγειο για μια νυχτα

μετα το στολιζουμε με μια αλλη σαντιγη που θα φτιαξουμε η με γκανα

ειναι μια πολυ νοστιμη τουρτιστα που δυστηχως δεν εχω φωτο γιατι δεν ειχα μαζι μου το κινητο μου

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 26/06/2012 14:52

φασολακια ξιδάτα με βασιλικο και σκόρδο για ουζάκι και οχι μόνο

θα τα προσθεσουμε σε πατατοσαλατα σε σαλατα ντοματα με παστα ψαρικά καθώς και με αλλαντικα μια συνταγη δοκιμασμενη εδω και 3 χρονια περιπου την βρηκα σε ενα περιοδικο που δεν θυμάμαι ποιο ηταν.

1/2 φασολακια στρογγυλα τρυφερα

1κουτ.γλ.αλατι και λιγο παραπανω για το βρασιμο

1 1/2 φλτζ.τσαγ.λευκο ξιδι

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 26/06/2012 15:01

Καλά πολύ καλή είναι!!!!φασολάκια τουρσι

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 27/06/2012 04:43

Ξεχασα να σας γράψω ενοείτε πως μεσα στα βαζάκια θα βάλετε αν θελετε τα μυρωδικά,εγω για να ειμαι ειληκρηνης δεν τα ριχνω γιατι δεν τα τρωνε ολοι.
επισης μπορουμε να κάνουμε μ'αυτον τον τροπο γλυστριδες ,μπαμιες,σελινο,δοκίμασα και πατζάρια βολβους έγιναν απίθανοι μονο που τους έβρασα περισσότερο,κριταμα έκανα και έγιναν πολυ ωραιο, για οσους δεν ξερουν τι ειναι τα κριταμα`ειναι φυτα λιγο παχυφυτα και φυτρωνουν σε βραχους πλαι στο κυμα σχεδόν:unsure: :unsure: :unsure: :unsure: :unsure: :unsure:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 28/06/2012 05:09

επισης κοριτσια μου σας δινω μια υπεροχη συνταγουλα για χταποδι τουρσι που μπορειτε να το φυλαξετε για 6 μηνες.
για να εχετε ανα πασα στιγμη κατι ψαρικι για ουζακια.

πλενω το χταποδι οσο βαρος και να εχει και το βαζω στην κατσαρολα μου χωρις νερο σε σιγανη φωτια και το αφηνω να βρασει καλα και να πιει το ζουμι του.
μετα το κοβω κομματια οσο μεγαλα τα θελω και τους ριχνω ξυδι και αλατι αν χρειαζεται(γιατι συνηθως το φρεσκο χταποδι βγαζει το αλατι του)και το αφηνω 7- 8 ωρες κατοπιν το στραγγιζω και το βαζω σε βαζακια με ηλιελαιο σφραγιζω και ειναι ετοιμο!!!
σας αρεσε? δοκιμαστε το και τοτε μου απαντατε παντως σε οσους το εχω προσφερει μου ζητανε τον τροπο που το κανω

πολα φιλια:kiss: :kiss: :kiss: :kiss: :kiss: :kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 28/06/2012 05:15

Αχ! χρυσοχέρα, Αλέκα!!!

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 01/07/2012 20:58

γαριδες σαγανακι

σε πυρεξ βαζετε 1/2 γαριδες,αλατι,πιπερι,1/2 κιλο φετα θρυματισμενη και ενα κουτι αποφλειωμενες ντοματες αφου τις λειωσετε πρωτα.Ψηνουμε το φαγητο στους 200 βαθμ. μεχρι να δεσει η σαλτσα. περιπου 1 ωρα
καλη σας ορεξη

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 01/07/2012 21:04

Μπράβο Αλέκα εύκολο και νόστιμο το σαγανάκι!! :)

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 01/07/2012 21:07

κοτοπουλο στον φουρνο με μπουρα και μελι

4 μπουτακια κοτοπουλου

1 κιλ.πατατες

1κ.σ μουσταρδα

1κ.σ μελι

2/3 απο κουτακι μπουρα

1/2 κ.σ θυμαρι ξερο

1 σκλ σκορδο λειωμενη

λιγο λαδι

αλατι και πιπερι

κοβουμε τις πατατες σε φετες 2-3 εκατ. και τις βαζουμε στο πυρεξ με το κοτοπουλο

αλατοπιπερωνουμε παспаλιζουμε με θυμαρι.

Σ'ενα μπολ ανακατευω την μπουρα με την μουσταρδα και το μελι,το λαδι και το σκορδο και

περιχυνουμε το φαγητο μας

ψηνουμε σε μετριο φουρνο μεχρι να μαλακωσουν οι πατατες και να παρει ωραιο χρωμα το φαγητο

μας:kiss:

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 07/02/2013 17:35

Chai Latte

Το φτιάχνουμε μόνοι μας
2 σακούλες Τσάι (Κεϋλάνη)
500 ml Νερό
1 ξυλακι Κανέλα
8 Κάρδαμο κάψουλες απο το πράσινο
4 Γαρίφαλα
1 τεμάχιο Ρίζα τζιντζερ, φρέσκο, περίπου 1 εκ. πάχος
500 ml Γάλα
4 κουταλιές της σούπας Μέλι

Προετοιμασία

Κόβουμε το Ginger σε λεπτές φέτες.

Βάζουμε την Κανέλα, κάρδαμο και γαρίφαλο σε ένα τηγάνι και το φερνουμε μερικες βολτες εως μέχρι να μυρίζει ωραία.

Στη συνέχεια, βραζουμε το νερό σε ενα κατσαρολακι

Όταν βράσει,προσθέστε τα φακελάκια τσαγιού, και αφήστε για 3-5 λεπτά Αφαιρέστε τα

φακελάκια τσαγιού και προσθέστε τα μπαχαρικά
σιγοβράστε 5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Εν τω μεταξύ, ζεσταίνετε το γάλα και το μέλι στο φούρνο μικροκυμάτων το ρίχνετε στο τσάι και βραζουμε για αλλα 5 λεπτα

Το σουρωνουμε και σερβιρουμε σε ποτυρι με λίγο σαντιγη αν θελουμε και κανέλα

Η χωρις σαντιγη αλλα πασπαλισμενο με λιγη κανέλα

=====

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 02/03/2013 13:06

Κολοκυθοκεφτεδάκια με ούζο

<http://up.picr.de/13627513np.jpg>

1 κ. κολοκύθια,
4 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα,
1 κ.σ. μαραθόσπορο,
1 ματσ. άνηθο,
1 ματσ. δυόσμο,
1 αυγό,
1 σφηνάκι ούζο,
½ φλ. γραβιέρα τριμμένη,
αλεύρι όσο πάρει(περίπου 1 1/2 φλ.τσαγιού),
αλατοπίπερο,
λάδι για το τηγάνι.

Τρίβουμε τα κολοκύθια στο χοντρό τρίφτη και τα στύβουμε να φύγουν όλα τα υγρά τους. Σε μπολ ανακατεύουμε τα τριμμένα κολοκύθια μαζί με τα κρεμμυδάκια , το μαραθόσπορο κοπανισμένο, το ούζο, το αυγό, το δυόσμο και άνηθο ψιλοκομμένο.

Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε αλεύρι όσο πάρει για να έχουμε ένα μείγμα που να μην είναι πολύ σφιχτό, ίσα να συγκρατεί τα υλικά μεταξύ τους.

Τηγανίζουμε σε μείγμα λάδι ή ηλιέλαιο, στραγγίζουμε σε χαρτί κουζίνας και σερβίρουμε.

Συνταγή από την Ελένη Ψυχούλη!

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από M_nis27 - 16/03/2020 17:29

Δροσερή κρέμα με γιαούρτι με φράουλες

Υλικά

200 γρ. φράουλες, καθαρισμένες και πλυμένες

1 κούπα ζάχαρη άχνη

3 φύλλα ζελατίνης (συνολικό βάρος 5 γρ.)

800 γρ. γιαούρτι αγελάδος, πλήρες

Διαδικασία

Βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε ένα μπολ με κρύο νερό και τα αφήνουμε για 5-6 λεπτά, να μαλακώσουν. Παράλληλα, πολτοποιούμε στο μπλέντερ τα 200 γρ. φράουλες με την άχνη. Αδειάζουμε το 1/3 από τον πολτό σε ένα κατσαρολάκι και τον ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Τον υπόλοιπο πολτό τον διατηρούμε στο ψυγείο μέχρι να τον χρειαστούμε. Στύβουμε τις ζελατίνες, που θα έχουν πλέον μαλακώσει, και τις ρίχνουμε στον ζεστό πολτό φράουλας, ανακατεύοντας καλά μέχρι να λιώσουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά.

Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ και προσθέτουμε σταδιακά το γιαούρτι ανακατεύοντας απαλά. Μοιράζουμε το μείγμα σε μικρά μπολ ή ποτήρια. Τα βάζουμε στο ψυγείο για 5-6 ώρες, μέχρι να κρυώσουν οι κρέμες, και όταν πρόκειται να σερβίρουμε, περιχύνουμε με τον υπόλοιπο πολτό φράουλας και γαρνίρουμε με τις ψιλοκομμένες φράουλες.

Απ:Μικρές και σύντομες συνταγές

Δημοσιεύθηκε από M_nis27 - 26/03/2020 00:48

Μηλομπανανόπιτα

Υλικά

Μήλα 3 τεμ

Μπανάνα 1 τεμ

Μαργαρίνη 100 γρ

Ζάχαρη 180 γρ

Αυγά 2 τεμ
Φαρίνα 130 γρ κοσκινισμένη
Κανέλα 1 κουταλάκι του γλυκού
Μοσχοκάρυδο 1 πρέζα
Βανίλια 2 τεμ σε σκόνη
Σταγόνες κουβερτούρας 100 γρ
Αλάτι 1/2 πρέζα
Άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα προαιρετικά
Οδηγίες

Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε κύβους, καθαρίζουμε την μπανάνα και την κόβουμε σε ροδέλες. Βάζουμε την μαργαρίνη σε κατσαρόλα μαζί με την μισή ζάχαρη σε μέτρια φωτιά , ανακατεύουμε και προσθέτουμε τα μήλα να τα σοτάρουμε για λίγο. Προσθέτουμε και την μπανάνα και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε τις σταγόνες κουβερτούρας (κρατάμε λίγες για το τέλος). Αφήνουμε να κρυώσει το μείγμα. Σε μπολ χτυπάμε με το μίξερ την υπόλοιπη ζάχαρη μαζί με τα αυγά μέχρι να αφρατέψουν και προσθέτουμε τη φαρίνα κοσκινισμένη. Ρίχνουμε μέσα την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, τις βανίλιες και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε το μείγμα της κατσαρόλας στο μπολ κι ανακατεύουμε να ενωθούν όλα τα υλικά πολύ καλά. Στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί σε φόρμα για κέικ ή σε ταψάκι μετρίου μεγέθους, πασπαλίζουμε με λίγο κανέλα κι αδειάζουμε μέσα το μείγμα να απλωθεί παντού. Ρίχνουμε από πάνω διάσπαρτες τις σταγόνες κουβερτούρας που κρατήσαμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου (ανάλογα με τον φούρνο μας). Βγάζουμε από τον φούρνο κι αφήνουμε να κρυώσει. Την βάζουμε σε μια πιατέλα κι είναι έτοιμη να την απολαύσουμε, ενώ προαιρετικά μπορούμε να πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη.

=====