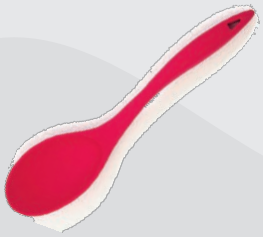
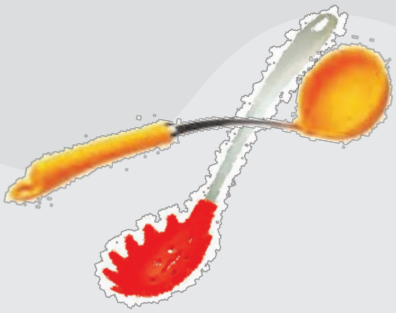
Μαγειρεύοντας με Αγάπη





Γυμνάσιο-Λύκειο *ΟΛΥΜΠΙΟΝ*

Ευχαριστίες

Εκ μέρους της εκδοτικής επιτροπής θα θέλαμε να εκφράσουμε τις θερμές ευχαριστίες μας σε όλα τα μέλη του καθηγητικού συλλόγου που προσέφεραν τόσο απλόχερα τις συνταγές τους συντελώντας έτσι στην προσπάθεια για τη δημιουργία αυτού του περιοδικού μαγειρικής.

Ευχαριστούμε επίσης τη διατροφολόγο – διαιτολόγο Μικαέλα Νεοφύτου για τις πολύτιμες διατροφικές συμβουλές της και τις διαιτητικές συνταγές της.

Ιδιαίτερες ευχαριστίες στους χορηγούς που πίστεψαν και στήριξαν αυτό το εγχείρημα συνδράμοντας με τον τρόπο τους στην οικονομική ενίσχυση για την εκτύπωση αυτού του περιοδικού.

Τέλος, ένα τεράστιο ευχαριστώ σε όλους εσάς που εμπιστευτήκατε τις συνταγές, που γράφτηκαν με τόση αγάπη από τους καθηγητές των παιδιών σας, για ένα καλό σκοπό.

Τα καθαρά έσοδα από την πώληση του περιοδικού «*Μαγειρεύοντας με Αγάπη*» θα δοθούν στο Φιλανθρωπικό Σωματείο Αλκυονίδες.

Καλά μαγειρέματα…

Με εκτίμηση,

Εκδοτική επιτροπή
Αντρέου Άντρη
Μιχαήλ Χρυστάλλα
Μουρούτη Μαρία
Νεοφύτου Κατερίνα

Περιεχόμενα

Σαλάτες	*Σελίδα*
Σαλάτα Ταμπούλε	6
Σαλάτε Φατούς	7
Σαλάτα του Καίσαρα	8
Σαλάτα του Σεφ	9
Σαλάτα με Μήλο και Αβοκάντο	10
Δροσερή Σαλάτα με Ρόκα	10
Ορεκτικά	
Τυροκεφτέδες με Αναρή	11
Γεμιστές Ντομάτες με Φέτα στο Φούρνο	12
Μελιτζάνες Parmigiana	13
Φοινίκια Γεμιστά με Μπέικον και Τυρί	14
Κάρυ με Λαχανικά	15
Ζυμαρικά	
Πίτσα του Μαθηματικού	16
Κανελόνια Γεμιστά με Κιμά	17
Μαγεία Ζυμαρικών στο Φούρνο	18
Πέννες με Μανιτάρια στο Φούρνο	19
Πέννες με Κοτόπουλο και Τυρί Philadelphia	20
Φιογκάκια—"farfalle" με Γαρίδες	21
Ψαρικά	
Ριζότο με Γαρίδες	22
Σπαγγέτι με Μύδια, Γαρίδες και Βόνγκολε	23
Fusion Σολομός με Medium Egg Noodles	24
Χταπόδι με Κρασί	26
Κρεατικά	
Κοτόπουλο με Μέλι και Πορτοκάλι	27
Φιλέτο Κοτόπουλο με Σάλτσα Κάρυ	28
Φτερούγες Κοτόπουλου με BBQ Sauce και Blue Cheese Dip	29
Fajitas με Κοτόπουλο	30
Καπαμάς με Χοιρινό Κρέας	31
Χοιρινό με Πιπεριές	32
Ρολό με Κιμά Γεμιστό	36
Σπιτικός Γύρος	33
Φιλετάκια χοιρινά με Δαμάσκηνα	34
Σουτζουκάκια	35
Χοιρινό με Παντζάρια	37

	Σελίδα
Διάφορα Είδη Κρέατος με Τυριά σε Λαδόκολλα	38
Χοιρινά Φιλετάκια με Μουστάρδα και Κρέμα	39
Πίτες	
Αφράτη Χορτόπιτα με Φέτα	40
Λαχματζούν	41
Πίτα με Λαχανικά	42
Φετόπιτα	43
Τυρόπιτα με Σφολιάτα	44
Κοτόπιτα	45
Γλυκά	
Γλύκισμα με Σοκολατόμπαλες	46
Soft Chocolate Cookies	47
Μους Σοκολάτας	48
Κορμός Σοκολάτας	49
Λάβα Σοκολάτας	50
Κέικ Γεωγραφίας με Γλάσο Σοκολάτας	51
Brownies με Τυρί	52
Oreo Cookies Madness	53
Γλυκό με Μπισκότα και Nutella	54
Marshmallows	55
Κρέμα με Μπανάνες και Καραμέλα	56
Μηλόπιτα	57
English Cheesecake	58
American Cheesecake	59
Κέικ Μπανάνας	60
Κέικ Καρότου Αμερικάνικο	61
Κανταΐφι	62
Μπουρέκια με Αναρή	63
Ροξάκια Νηστίσιμα	64
Κουλουράκια της Γιαγιάς	65
Κρέμα με Γιαούρτι και Ρόδι	65
Cheesecake Σοκολάτας	66
Εύκολα Γρήγορα και Υγιεινά	***69***
Ρεβιθοσαλάτα	70
Σαλάτα με Σολομό	71
Μπιφτέκια με Γαλοπούλα ή Κοτόπουλο	72
Κοτόπουλο με Λαχανικά με Χαμηλά Λιπαρά	73
Cheesecake με Φράουλα	74
Κρέμα Μόκα Σοκολάτα	75
Κρέμα με Πορτοκάλι	75
Βασικές Διατροφικές Γνώσεις	76

Σαλάτα Ταμπουλέ

Υλικά

- 3 δέσμες μαϊντανό
- 1 μέτριο λεμόνι
- 1 δέσμη φρέσκο δυόσμο
- 4-5 ντομάτες
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 2-3 μεγάλες κουταλιές πλιγούρι
- 1 κ.γ. αλάτι
- ¼ ποτήρι ελαιόλαδο
- πιπέρι κόκκινο (προαιρετικά)

Χρόνος προετοιμασίας
40 λεπτά

Εκτέλεση

Πλένετε πολύ καλά το πλιγούρι, το βάζετε σε ένα μπολ με το χυμό από το λεμόνι και το αφήνετε να φουσκώσει για μισή ώρα περίπου.

Παράλληλα πλένετε πολύ καλά το μαϊντανό και το δυόσμο και τα αφήνετε να στεγνώσουν.

Όταν στεγνώσουν τα ψιλοκόβετε και τα ρίχνετε σε ένα μεγάλο μπολ. Στη συνέχεια ψιλοκόβετε τις ντομάτες και το κρεμμύδι και τα ρίχνετε και αυτά στο μπολ. Τέλος, ρίχνετε και το πλιγούρι μαζί με τα υπόλοιπα υλικά, το αλάτι, το πιπέρι και το ελαιόλαδο.

Ανακατεύετε πολύ καλά και η σαλάτα είναι έτοιμη.

Σαλάτα Φατούς

Υλικά

- 1 μαρούλι
- 1 δέσμη δυόσμο
- 2-3 αγγουράκια
- 7-8 μικρά ραπανάκια
- 1 μέτριο πράσινο πιπέρι
- 1 μέτριο κόκκινο πιπέρι
- 1 δέσμη γλιστρίδα
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 2 πράσινα φρέσκα κρεμμυδάκια
- 2-3 σκελίδες σκόρδο
- ¼ ποτήρι χυμό ροδιού
- ½ ποτήρι λεμόνι
- ½ ποτήρι ελαιόλαδο
- Αλάτι
- 2-3 λιβανέζικες πίτες

Χρόνος προετοιμασίας
20 λεπτά

Εκτέλεση

Πλένετε πολύ καλά το μαρούλι, το δυόσμο τη γλιστρίδα και τα πράσινα κρεμμυδάκια και τα αφήνετε να στεγνώσουν. Στη συνέχεια τα κόβετε σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζετε σε ένα μεγάλο μπολ. Ακολούθως, κόβετε σε ροδέλες τα αγγουράκια, τα ραπανάκια, την πράσινη πιπεριά, την κόκκινη πιπεριά και το κρεμμύδι και τα προσθέτετε όλα στο μπολ. Τέλος προσθέτετε το ψιλοκομμένο σκόρδο, το χυμό ροδιού, το ελαιόλαδο, το λεμόνι και όσο αλάτι χρειαστεί.

Παράλληλα, κόβετε τις λιβανέζικες πίτες σε τετράγωνα, και τις τηγανίζετε σε λίγο ελαιόλαδο μέχρι να ροδίσουν.

Όταν είναι έτοιμες και οι πίτες τις προσθέτετε στο μπολ και ανακατεύετε.
Η σαλάτα είναι έτοιμη.

Σαλάτα του Καίσαρα

Υλικά

- 40 cm ψωμί μπαγκέτα
- 60 γρ. βούτυρο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
- 4 φέτες μπέικον ψιλοκομμένες
- 2 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου
- 1 μικρό μαρούλι
- ½ φλιτζάνι τυρί παρμεζάνα, τριμμένο σε νιφάδες
- 1 αυγό
- ¼ φλιτζανιού παρμεζάνα τριμμένη
- ½ κονσέρβα φιλέτα αντσούγιας στραγγισμένα

Υλικά για Ντρέσιγκ του Καίσαρα:

- 1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένη
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.γ. μουστάρδα ντιζόν
- ¾ φλιτζανιού ελαιόλαδο

Χρόνος προετοιμασίας
20 λεπτά

Εκτέλεση

Κόβετε το ψωμί σε κομμάτια 4 εκ. Ανακατεύετε καλά το ψωμί, το βούτυρο, το λάδι και το σκόρδο. Βάζετε το ψωμί σε ταψί και το ψήνετε ξεσκέπαστο σε μέτριο φούρνο μέχρι να ξεροψηθεί. Αφήνετε να κρυώσει. Ψήνετε το μπέικον μέχρι να ξεροψηθεί. Στραγγίζετε σε απορροφητικό χαρτί. Ψήνετε το κοτόπουλο μέχρι να ροδίσει και το κόβετε σε φέτες. Ανακατεύετε το μαρούλι, το μπέικον, το κοτόπουλο και το τυρί. Περιχύνετε με το Ντρέσιγκ του Καίσαρα.

Ντρέσιγκ του Καίσαρα

Χτυπάτε στο μπλέντερ το αβγό, το σκόρδο, το χυμό, τη μουστάρδα, το τυρί και τις αντσούγιες, ώσπου να πολτοποιηθούν. Προσθέτετε λιγο-λίγο το λάδι χτυπώντας διαρκώς, μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες.

Σαλάτα του Σεφ

Υλικά

- 350 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου
- 3 μέτριες ντομάτες
- 1 μέτριο μαρούλι
- 200 γρ. ζαμπόν σε πολύ λεπτές φέτες
- 100 γρ. κίτρινο τυρί κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες.
- 3 αβγά σφιχτοβρασμένα, κομμένα στα τέσσερα

Λαδόξιδο

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

¼ φλιτζανιού άσπρο κρασόξιδο

2 κ.σ. μουστάρδα με σπόρους

1 κ.σ. ζάχαρη

¼ κουταλάκι μαύρο πιπέρι αλεσμένο

Ανακατεύετε καλά όλα τα υλικά μαζί σε ένα βάζο

Χρόνος προετοιμασίας
20 λεπτά

Εκτέλεση

Σοτάρετε το κοτόπουλο σε λαδωμένο σκεύος, μέχρι να ροδίσει. Βάζετε το κοτόπουλο σε ταψί και το ψήνετε σε μέτριο φούρνο 15 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί καλά.

Αφήνετε 5 λεπτά να κρυώσει και κόβετε σε φέτες. Κόβετε κάθε ντομάτα σε 8 όρθιες φέτες. Χωρίζετε και πλένετε τα φύλλα του μαρουλιού και τα κόβετε με το χέρι σε μικρά κομμάτια. Μοιράζετε το μαρούλι στα μπολάκια σερβιρίσματος και προσθέτετε στο καθένα κοτόπουλο, ντομάτα, ζαμπόν, τυρί και αβγό.

Ακολούθως, περιχύνετε με το λαδόξιδο που έχετε ετοιμάσει.

Σαλάτα με Μήλο και Αβοκάντο

Υλικά

- Μαρούλι κινέζικο και cigori
- Αβοκάντο
- Μήλο
- Σταφύλι άσπρο
- Wholegrain Golman's (μουστάρδα με κόκκους σπόρους)
- Μουστάρδα French
- Κρουτόνς (προαιρετικά)

Χρόνος προετοιμασίας
5 λεπτά

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ κτυπάτε λίγο λάδι με 1 κουταλιά μουστάρδα French, 1 κουταλιά μουστάρδα wholegrain και μηλόξιδο. Προσθέτετε σε ένα μεγάλο μπολ τα πιο πάνω υλικά.
Περιχύνετε το ντρέσιγκ και η σαλάτα είναι έτοιμη.

Δροσερή Σαλάτα με Ρόκα

Υλικά

- 3 δέσμες ρόκα
- 10-12 λιαστές ντομάτες
- 8-10 παστά σύκα
- 1 ρόδι
- Πινόλια ή ασπρισμένα αμύγδαλα
- Τυρί παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι.
- Βαλσάμικο, ελαιόλαδο, μέλι (για το dressing)

Χρόνος προετοιμασίας
5 λεπτά

Εκτέλεση

Κτυπάτε το βαλσάμικο, το ελαιόλαδο και το μέλι και περιχύνετε το μείγμα πάνω στα κομμένα χόρτα. Η ποσότητα του μελιού εξαρτάται από το πόσο γλυκιά θέλετε τη σαλάτα.

Τυροκεφτέδες με Αναρή

Υλικά

- ½ κιλό φρέσκα αλατισμένη αναρή
- ½ φλιτζάνι τριμμένο χαλούμι
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 2 αυγά ελαφρά χτυπημένα
- 2 κ.σ. αλεύρι
- Λίγο λάδι
- Αλάτι/πιπέρι

Χρόνος ψησίματος
20 λεπτά στους 180°C

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C.
Λιώνετε την αναρή και ανακατεύετε μέσα το χαλούμι, το μαϊντανό και τα αυγά.

Αλατοπιπερώνετε το μείγμα και προσθέτετε μέσα αλεύρι, όσο χρειάζεται για να πλάθεται εύκολα.

Ντύνετε με αντικολλητική λαδόκολλα το ταψί του φούρνου και αλείφετε με λάδι.

Πλάθετε μικρά στρογγυλά κεφτεδάκια, τα απλώνετε στο ταψί και τα αλείφετε με λίγο λάδι.

Ψήνετε για 20 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν καλά!!!

Γεμιστές Ντομάτες με φέτα στο Φούρνο

Υλικά

- 6 μέτριες ντομάτες
- 1 πακέτο φέτα
- 1/3 κ.γ. βούτυρο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 1 κονσέρβα μανιτάρια ψιλοκομμένα
- ρίγανη
- αλάτι
- πιπέρι

Χρόνος ψησίματος
20 λεπτά στους 180 °C

Εκτέλεση

Κόβετε το πάνω μέρος των ντοματών αλλά δεν το πετάτε. Με ένα κουτάλι αφαιρείτε τον πολτό της κάθε ντομάτας και το βάζετε σε ένα μπολ. Τοποθετείτε τις ντομάτες σε ένα ταψί για να τις γεμίσετε.

Για τη γέμιση:
Ψιλοκόβετε το κρεμμύδι και σε ένα τηγάνι το τσιγαρίζετε μαζί με το βούτυρο. Στη συνέχεια προσθέτετε τα μανιτάρια μέχρι να τσιγαριστούν. Προσθέτετε τη φέτα αφού τη λιώσετε με ένα πιρούνι και τον πολτό της ντομάτας. Τα τηγανίζετε και τα ανακατεύετε όλα μαζί, για περίπου 5 λεπτά. Αν θέλετε προσθέτετε ρίγανη, αλάτι και πιπέρι.

Τέλος, γεμίζετε τις ντομάτες με τη γέμιση και τις κλείνετε με το πάνω μέρος της ντομάτας που κόψατε προηγουμένως. Ψήνετε τις ντομάτες για 15 – 20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°. Απολαύστε το σαν συνοδευτικό ή σαν κυρίως πιάτο.

Μελιτζάνες Parmigiana

Υλικά

- 2 μεγάλες μελιτζάνες σε λεπτές ροδέλες
- ½ φλιτζάνι αλεύρι
- 1 ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο για τηγάνισμα
- Σάλτσα ντομάτας
- 2 μπάλες μοτσαρέλα (κομμένες σε λεπτές φέτες)
- ½ φλιτζάνι τριμμένη παρμεζάνα
- 2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένος μαϊντανός
- Αλάτι/πιπέρι

Χρόνος ψησίματος
35 λεπτά στους 190 °C

Εκτέλεση

Πασπαλίζετε με αλάτι τις μελιτζάνες και τις αφήνετε μισή ώρα ώστε να βγάλουν τα υγρά τους. Τις ξεπλένετε και τις στύβετε να στραγγίσουν καλά. Πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι και τηγανίζετε μέχρι να ροδίσουν.
Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190 °C.

Αναμειγνύετε σε ένα μπολ την παρμεζάνα με τη φρυγανιά και το μαϊντανό.
Απλώνετε σε ένα λαδωμένο πυρίμαχο ταψί το 1/3 των ροδελών μελιτζάνας, το 1/3 από τη σάλτσα ντομάτας, τη ½ μοτσαρέλα και το 1/3 του μείγματος παρμεζάνας. Συνεχίζετε τις στρώσεις.

Τελειώνετε με ροδέλες μελιτζάνας και το μείγμα παρμεζάνας. Πασπαλίζετε με αλατοπίπερο και ραντίζετε με λίγο ελαιόλαδο.

Ψήνετε για 35 λεπτά.

Γεμιστά Φοινίκια με Τυρί και Μπέικον

Υλικά

- 15-25 φοινίκια
- Κατσικίσιο τυρί
- 15-25 λεπτές φέτες μπέικον

Χρόνος ψησίματος
20 λεπτά στους 180 °C

Εκτέλεση

Ανοίγετε / σχίζετε τα φοινίκια στη μέση, αφαιρείτε τα κουκούτσια και γεμίζετε τα φοινίκια με κατσικίσιο τυρί (εκεί που ήταν το κουκούτσι). Τυλίγετε το φοινίκι με ¾ ή ολόκληρη λωρίδα μπέικον και το στερεώνετε με οδοντογλυφίδα. Προτιμήστε οι λωρίδες του μπέικον να είναι λεπτοκομμένες για να μην υπερισχύει η γεύση του μπέικον έναντι των δύο άλλων γεύσεων. Βάζετε τα τυλιγμένα φοινίκια σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί και τα τοποθετείτε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 15-20 λεπτά. Στα μισά του χρόνου, γυρίζετε τα φοινίκια για να ψηθούν ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

Σημείωση:
Μπορείτε να αλείψετε τα φοινίκια με λίγο βαλσάμικο πριν τα βάλετε στο φούρνο.

Κάρυ με Λαχανικά

Υλικά

- Λαχανικά της αρεσκείας σας (μπρόκολο, κουνουπίδι, πατάτα, μπιζέλια, καλαμπόκι, καρότο κ.τ.λ. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν και έτοιμα λαχανικά παγωμένα)
- 2 κ.γ. κάρυ (σκόνη)
- 1 κρεμμύδι
- 1 μήλο
- 1 μπανάνα
- 1 κύβο ζωμού λαχανικών
- Λάδι, αλάτι, πιπέρι

Χρόνος ψησίματος
35 λεπτά στους 180 °C

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα τηγανίζετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι μέχρι να ροδίσει. Προσθέτετε τη μπανάνα και το μήλο, τα οποία κόβετε σε μικρά κομματάκια. Προσθέτετε τη σκόνη κάρυ και ανακατεύετε καλά. Προσθέτετε νερό, το ζωμό και βάζετε μέσα τα λαχανικά, τα οποία κόψατε προηγουμένως σε μικρούς κύβους. Αφήνετε τα λαχανικά να βράσουν καλά μέχρι να ψηθούν. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.

Όταν ψηθούν τα λαχανικά «δένετε» το μείγμα με κόρν φλάουρ ή με νισιαστέ για να γίνει παχύρευστο.

Σερβίρετε πάνω σε βραστό ρύζι.

Αν θέλετε μπορείτε να προσθέσετε κρέας (κοτόπουλο ψητό ή άλλο κρέας ψημένο).

Επίσης το κάρυ που θα χρησιμοποιηθεί μπορεί να είναι mild (ελαφρύ) ή hot (καυτερό) ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Πίτσα του Μαθηματικού

Υλικά

Υλικά για τη ζύμη:
(Τα υλικά είναι για 2 XL πίτσες)

- 1 κιλό αλεύρι φαρίνα
- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. μαγιά
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- Περίπου 500 ml νερό

Υλικά για σάλτσα:
50 ml χυμό ντομάτας διαλυμένο σε 50 ml νερό, ρίγανη και δυόσμος

Χρόνος ψησίματος
25-30 λεπτά στους 230 °C στον αέρα

Υλικά για γέμισμα:

- 6 φέτες χαμ κομμένο σε τετράγωνα
- 150 γρ. μανιτάρια φρέσκα κομμένα σε φέτες
- 100 γρ. καλαμπόκι (κονσέρβας)
- 400 γρ. τυρί ημίσκληρο τριμμένο
- 1 ντομάτα κομμένη σε φέτες

Εκτέλεση

Ετοιμάζετε τη ζύμη δύο ώρες πριν ως εξής: βάζετε όλα τα υλικά στο mixer εκτός από το νερό και ζυμώνετε προσθέτοντας λίγο-λίγο το νερό μέχρι να γίνει η ζύμη. Δεν πρέπει η ζύμη να κολλάει στα χέρια, ούτε να είναι πολύ σφικτή.
Παίρνετε το ζυμάρι και δημιουργείτε δύο ομοιόμορφες μπάλες και το αφήνετε για δύο ώρες να «ξεκουραστεί».
Μετά από δύο ώρες ανοίγετε τη ζύμη με το χέρι. Πιέζετε τις μπάλες με την παλάμη. Με τα δάχτυλα πιέζετε περιμετρικά την επιφάνεια της μπάλας και σιγά σιγά έρχεστε προς το κέντρο της μπάλας. Με αυτό τον τρόπο απομακρύνετε τον αέρα από το ζυμάρι. Συνεχίζετε μέχρι να ανοίξει αρκετά το ζυμάρι και να μπορεί να καλύψει το στρογγυλό ταψί (ειδικό για πίτσες).
Ετοιμάζετε τη σάλτσα και αφού απλώσετε το ζυμάρι στο ταψί, αλείφετε τη βάση της πίτσας με τη σάλτσα. Βάζετε πάνω από τη σάλτσα λίγο από το τυρί και μετά σκορπίζετε ομοιόμορφα τα υπόλοιπα υλικά.
Τέλος, βάζετε το υπόλοιπο τυρί.
Ψήνετε την πίτσα σε προθερμασμένο φούρνο.

Σημείωση:
Η πίτσα συνοδεύεται με μπύρα και αποτελεί συνοδευτικό ποδοσφαιρικών βραδιών.

Κανελόνια Γεμιστά με Κιμά

Υλικά

- 1 πακέτο κανελόνια (μακαρόνια με μεγάλη τρύπα)
- Σάλτσα ντομάτας (τριμμένη ντομάτα mitsides)
- Τριμμένο τυρί

Υλικά για τη γέμιση:

- ½ κιλό κιμά
- 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- Λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό
- Λίγη πάστα ντομάτας (περίπου 2 κουταλιές)
- ½ ποτηράκι άσπρο κρασί
- Αλάτι, Πιπέρι

Υλικά για την κρέμα μπεσαμέλ

- 3 ποτήρια γάλα
- 3 κουταλιές κορν φλάουαρ
- 1 ζωμό
- Λίγο βούτυρο
- 1 αυγό

Χρόνος ψησίματος
40 λεπτά στους 180 °C

Εκτέλεση

Βάζετε όλα τα υλικά για τη γέμιση σε ένα μπολ και τα ανακατεύετε. Γεμίζετε ένα – ένα τα κανελόνια τα οποία είναι άψητα, με τη γέμιση. Αλείφετε ένα pyrex με βούτυρο. Γεμίζετε τα κανελόνια και τα βάζετε στο pyrex. Ετοιμάζετε την κρέμα μπεσαμέλ ανακατεύοντας μαζί όλα της τα υλικά. Μετά πάνω από τα κανελόνια βάζετε τη σάλτσα ντομάτας, την κρέμα μπεσιαμέλ και λίγο τριμμένο τυρί. Ψήνετε στους 180°C βαθμούς για περίπου 40 λεπτά.

Σημείωση:
Όταν ψηθεί ο κιμάς μαζί με όλα τα υλικά βάζετε και λίγη μπεσιαμέλ μέσα

Μαγεία Ζυμαρικών στο Φούρνο

Υλικά

- ½ κουτί μακαρόνια πέννες mitsides
- 1 κουτί τορτελλίνια (με γέμιση από 3 τυριά)
- 1 κονσέρβα μανιτάρια (ή 8-14 φρέσκα μανιτάρια)
- 1 πακέτο bacon (12-16 λωρίδες)
- 1 φρέσκα κρέμα 250 ml
- 1-2 φλιτζάνια τυρί φρεσκοτριμμένο
- 1 κανονικό κρεμμύδι
- 1 πιπέρι πράσινο
- 1 σκελίδα σκόρδο μικρή
- Αλάτι, Μαύρο πιπέρι, Ρίγανη

.

Χρόνος ψησίματος
15 λεπτά στους 180°C

Σημείωση:
Μπορείτε να προσθέσετε στη σάλτσα και λίγο ντοματοπολτό

Εκτέλεση

Για τη σάλτσα:
Κόβετε όλα τα υλικά. Ψιλοκόβετε σε τετράγωνα κομματάκια το κρεμμύδι και το πράσινο πιπέρι. Κόβετε τα μανιτάρια σε φέτες και το bacon σε τετραγωνάκια (μπορείτε να αντικαταστήσετε το bacon με χαμ ή να προσθέσετε και από τα δυο). Τσιγαρίζετε σε ένα βαθουλό τηγάνι το ψιλοκομμένο κρεμύδι και το πράσινο πιπέρι με λίγο ελαιόλαδο. Μόλις αρχίσουν να μαλακώνουν προσθέτετε το bacon και τα μανιτάρια. Ψιλοκόβετε το σκόρδο, ή το λιώνετε και το βάζετε στο μείγμα (μπορείτε να αποφύγετε το σκόρδο αν δεν σας αρέσει). Προσθέτετε αλάτι, μαύρο πιπέρι και μπόλικη ρίγανη στο μείγμα και τα ανακατεύετε. Μπορείτε να προσθέσετε και μια μικρή πάστα ντομάτας. Ανακατεύετε και η σάλτσα είναι έτοιμη.

Για τα ζυμαρικά:
Σε μια κατσαρόλα με ζεστό νερό προσθέτετε τις πέννες και τα τορτελλίνια και τα αφήνετε να βράσουν για 7 λεπτά. Στη συνέχεια, στραγγίζετε τα ζυμαρικά και τα βάζετε τη σάλτσα. Προσθέτετε τη φρέσκα κρέμα και ανακατεύετε. Καθώς ανακατεύετε το μείγμα προσθέτετε σιγα-σιγά και το φρεσκοτριμμένο τυρί (αφήνετε λίγο για να καλύψετε στο τέλος το ταψί).
Μετά από 1-2 λεπτά ανακατέματος το βάζετε σε ένα ταψί (pyrex) και το απλώνετε, προσθέτοντας από πάνω το υπόλοιπο τυρί για να το καλύψετε. Τοποθετείτε στο φούρνο για περίπου 15 –20 λεπτά στους 180 βαθμούς και καλή σας απόλαυση.

Πέννες με Μανιτάρια στο Φούρνο

Υλικά

- 1 πακέτο πέννες mitsides
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. μανιτάρια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 750 γρ. σάλτσα ντομάτας
- 2 φλιτζάνια (250 γρ.) τριμμένο τυρί για πίτσα

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο σε μέτρια θερμοκρασία. Λαδώνετε ένα βαθύ ταψί. Μαγειρεύετε τις πέννες σε μια μεγάλη κατσαρόλα με βραστό νερό, ακάλυπτη, μέχρι να μαλακώσουν και τα στραγγίζετε. Δεν τα ξεπλένετε.

Ζεσταίνετε λίγο λάδι σε μεγάλο τηγάνι και σοτάρετε τα μανιτάρια, μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν ελαφρά. Τοποθετείτε τις μισές πέννες στο ταψί και από πάνω τβάζετε τη μισή σάλτσα και τα μισά από τα μανιτάρια και το τυρί.
Επαναλαμβάνετε με τις υπόλοιπες πέννες, σάλτσα, μανιτάρια και τυρί. Ψήνετε για περίπου 25 λεπτά στους 180°.

Χρόνος ψησίματος
25 λεπτά στους 180 °C

Πέννες με Κοτόπουλο και Τυρί Philadelphia

Υλικά

- 500 γρ. μακαρόνια πέννες mitsides
- 1 πακέτο στήθος κοτόπουλο
- 250 γρ. τυρί Philadelphia χαμηλό σε λιπαρά
- 150 γρ. τυρί edam
- 1 χαλούμι
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κ.σ. μουστάρδα με απαλή γεύση
- 2 - 3 κ.σ. σάλτσα ντομάτας mitsides
- ½ φλιτζάνι λευκό ξηρό κρασί
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 ποτήρι γάλα
- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο για το σοτάρισμα
- Ρίγανη, Αλάτι
- Λίγη σκόνη σκόρδου (προαιρετικά)

Χρόνος ψησίματος
20-25 λεπτά στους 200 °C
σε προθερμασμένο φούρνο

Εκτέλεση

Αρχικά ρίχνετε τα μακαρόνια σε μια μεγάλη κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό που βράζει και τα αφήνετε να μαλακώσουν.

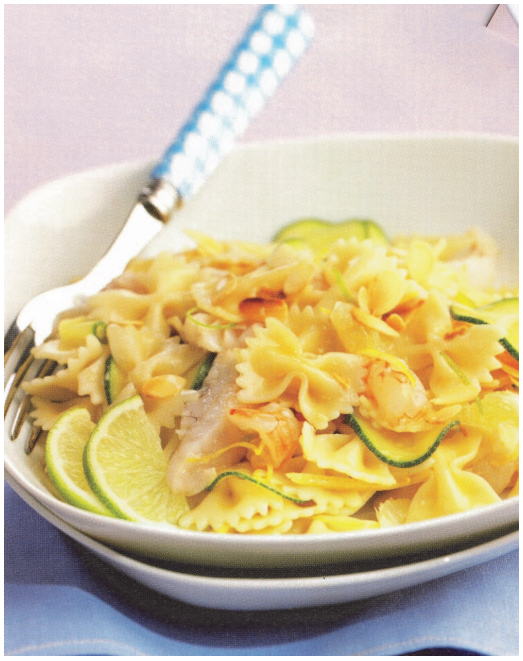
Εν τω μεταξύ τρίβετε το τυρί και το χαλούμι, ενώ σε ένα μεγάλο τηγάνι σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και την κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λεπτές λωρίδες, μέχρι να μαλακώσουν. Στη συνέχεια προσθέτετε στο τηγάνι το στήθος κοτόπουλο κομμένο σε λεπτές λωρίδες και το κρασί και ψήνετε περίπου για 20-25 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
Σε ένα δοχείο αναμειγνύετε το τυρί Philadelphia, τη μουστάρδα και τη σάλτσα ντομάτας και τα ανακατεύετε με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ακολούθως περιχύνετε το κοτόπουλο με το μείγμα αυτό προσθέτοντας ρίγανη, σκόνη σκόρδου και αλάτι. Τα αφήνετε να σιγοβράσουν για 2-3 λεπτά.

Αφού μαλακώσουν τα μακαρόνια τα στραγγίζετε και τα προσθέτετε στο τηγάνι με το κοτόπουλο ανακατεύοντας προσεκτικά. Τέλος, ρίχνετε στο τηγάνι το χαλούμι και τη μισή ποσότητα από το τυρί edam και αμέσως μεταφέρετε το φαί σε ένα pyrex.
Πασπαλίζετε στην επιφάνεια το υπόλοιπο τριμμένο τυρί και περιχύνετε τα μακαρόνια με την κρέμα γάλακτος και 1 ποτήρι γάλα.

Φιογκάκια - “farfalle” με Γαρίδες

Υλικά

- 500 γρ. φιογκάκια – farfalle
- 60 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. σκόρδο
- ¼ κ.σ. πιπέρι κόκκινο
- 500 γρ. ντομάτες
- 250 γρ. γαρίδες
- 250 γρ. φρέσκα κρέμα
- 2 κ.σ. βασιλικό
- Αλάτι



Χρόνος ψησίματος
25-30 λεπτά

Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο, προσθέτετε το σκόρδο, το πιπέρι, ρίχνετε τις ντομάτες, το αλάτι, χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε για 20 λεπτά.

Σε μια κατσαρόλα βράζετε το νερό και βάζετε τα φιογκάκια.
Στο τηγάνι με τις ντομάτες βάζετε τις γαρίδες, τη φρέσκα κρέμα και τελευταίο βάζετε το βασιλικό. Ανακατεύετε καλά και αφήνετε να ψηθεί σε μέτρια φωτιά. Στο μείγμα προσθέτετε τα φιογκάκια.

Σημείωση:
Σερβίρετε αμέσως !!!

Σπαγγέτι με Μύδια, Γαρίδες και Βόνγκολε

Υλικά

- 1 πακέτο (500 γρ.) σπαγγέτι mitsides
- ½ κιλό μύδια καλά ξεπλυμένα
- ½ κιλό βόνγκολε (αχιβάδες) καλά ξεπλυμένα
- ½ κιλό μέτριες ωμές γαρίδες
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ φλιτζλανι άσπρο κρασί
- 2 μεγάλες σκελίδες σκόρδο
- ½ δέσμη βασιλικό ψιλοκομμένο
- 2 κουταλιές βασιλικό ξηρό
- 2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- ½ κιλό ντομάτες τριμμένες (ή 1 μπουκαλάκι έτοιμη σάλτσα ντομάτας με αρωματικά)
- Παρμεζάνα σε νιφάδες για πασπάλισμα
- Αλάτι, πιπέρι

Χρόνος προετοιμασίας
20 –30 λεπτά

Εκτέλεση

Ξεφλουδίζετε τις γαρίδες, κρατώντας χώρια τα κεφάλια τους. Χαράζετε την πλάτη τους ώστε να αφαιρέσετε το έντερο τους. Τα κεφάλια τα βάζετε σε μια μικρή κατσαρόλα με νερό ώστε να κάνετε ζωμό. Βάζετε το λάδι να ζεσταθεί σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι ή φαρδιά, άβαθη κατσαρόλα και σοτάρετε σε χαμηλή φωτιά το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτετε τα μύδια, τις γαρίδες και τα βόνγκολε και τα σοτάρετε ανακατεύοντας. Ρίχνετε μέσα το κρασί και συνεχίζετε να τα σιγοβράζετε. Απομακρύνετε όσα μύδια και βόνγκολε έμειναν κλειστά και τα πετάτε. Προσθέτετε τη σάλτσα ντομάτας με τον ξηρό βασιλικό και τα αφήνετε να ζεσταθούν καλά.

Στο μεταξύ ζεσταίνετε σε μια κατσαρόλα μπόλικο αλατισμένο νερό και ρίχνετε μέσα τα σπαγγέτι για 2 λεπτά. Στη συνέχεια τα στραγγίζετε και τα ρίχνετε στο τηγάνι με τη σάλτσα για όσα λεπτά απέμειναν, ανάλογα με το χρόνο ψησίματος που αναγράφετε στη συσκευασία, να σιγοψήνονται. Προσθέτετε λίγο από το ζωμό που φτιάξατε για να μαλακώσουν τα μακαρόνια.

Προσοχή να μην παραψηθούν. Ανακατεύετε προσεκτικά, ρίχνετε το φρέσκο βασιλικό, ελέγχετε το αλατοπίπερο και σερβίρετε αμέσως πασπαλίζοντας με νιφάδες παρμεζάνας.

Ριζότο με Γαρίδες

Υλικά

- 1 πακέτο γαρίδες
- 1 φλιτζάνι ρύζι ειδικό για ριζότο
- 2 -3 φρέσκες ντομάτες
- 1 μικρή πάστα ντομάτας
- Φρέσκο κρεμμυδάκι
- Φέτα
- Λευκό ξηρό κρασί
- ½ κουταλάκι του γλυκού σκόρδο σκόνη
- Αλάτι - πιπέρι

Χρόνος ψησίματος
15 λεπτά

Εκτέλεση

Ξεπαγώνετε τις γαρίδες. Στη συνέχεια βάζετε σε αντικολλητικό τηγάνι λίγο ελαιόλαδο και τσιγαρίζετε το φρέσκο κρεμμυδάκι με τις γαρίδες. Μόλις ροδίσουν σβήνετε με κρασί και τις αφήνετε να βράσουν για λίγο. Πριν απορροφηθεί όλο το κρασί προσθέτετε το ρύζι και ανακατεύετε ελαφρώς. Στη συνέχεια προσθέτετε 1 ½ φλιτζάνι νερό, ½ φλιτζάνι κρασί, τις ντομάτες (τριμμένες ή ψιλοκομμένες) και την πάστα ντομάτας.
Ανακατεύετε μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά και προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και σκόρδο σε σκόνη. Ανακατεύετε συνεχώς και λίγο πριν απορροφήσει όλα τα υγρά προσθέτετε τη φέτα (όχι πολύ ψιλοκομμένη για να μην λιώσει).
Μπορείτε να συνοδεύσετε με λευκό κρασί. Καλή όρεξη!

Σημείωση:
Όσοι αγαπούν τα λαχανικά μπορούν να προσθέσουν κόκκινες πιπεριές. Ταιριάζουν υπέροχα με τη φέτα!

Fusion Σολομός με Medium Egg Noodles

Υλικά (για το σολομό)

- 4 φιλέτα σολομού
- 3-4 κ.σ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο
- ½ κ.γ. ψιλοκομμένο ginger
- Χυμός από 1 πορτοκάλι
- 3 κ.σ. light soy sause
- 4-5 κ.σ. sweet soy sause
- 1 κ.γ. μπαχαρικά chinese 5 spice
- ¼ κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- ¼ κ.γ. σκόρδο σε σκόνη ή 1 μικρή σκελίδα ψιλοκομμένη
- Λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Λίγο θαλασσινό αλάτι με βότανα
- Λίγος μαϊντανός ψιλοκομμένος για γαρνίρισμα (προαιρετικά)

.

Χρόνος ψησίματος
5-15 λεπτά

Εκτέλεση

Ξεπαγώνετε τα φιλέτα σολομού από την προηγούμενη μέρα στο ψυγείο.

Βάζετε το λάδι σε wok ή αντικολλητικό τηγάνι και προσθέτετε το ginger και το σκόρδο. Αφήνετε για 1-2 λεπτά και ανακατεύετε κατά διαστήματα.

Τοποθετείτε τα φιλέτα σολομού, προσθέτετε τα μπαχαρικά chinese 5 spice, την πάπρικα, το πιπέρι και το αλάτι και αφήνετε για 2-3 λεπτά τα φιλέτα να ψηθούν. Γυρίζετε προσεκτικά τα φιλέτα σολομού από την άλλη πλευρά για άλλα 2-3 λεπτά και εμπλουτίζετε αν θέλετε με λίγα μπαχαρικά ακόμα.

Προσθέτετε το χυμό πορτοκαλιού, το light soy sause μαζί με το sweet soy sause και ανακατεύετε λίγο να αναμιχθούν.

Κλείνετε το wok με το καπάκι για 5-10 λεπτά μέχρι να ψηθούν τα φιλέτα σολομού και να δέσει η σάλτσα. Γυρίζετε κατά διαστήματα τα φιλέτα εάν χρειάζεται.

Fusion Σολομός με Medium Egg Noodles (συνέχεια)

Υλικά (για τα egg noodles)

- 250 γρ. medium egg noodles
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- ½ κ.γ. ψιλοκομμένο ginger
- 4-5 κ.σ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο
- 250 γρ. κατεψυγμένα κινέζικα λαχανικά
- 1 μικρή κονσέρβα baboo shoots ή baby corn
- 70-80 γρ. cashew nuts
- 5-6 κ.σ. light soy sause
- 1 κ.γ. chinese 5 spice
- ¼ κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- Λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Λίγο θαλασσινό αλάτι με βότανα

Εκτέλεση

Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζετε το λάδι να ζεστάνει και προσθέτετε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το τζίτζερ και τα cashew nuts.

Μόλις ροδοκοκκινίσουν, βάζετε τα κατεψυγμένα κινέζικα λαχανικά, την κονσέρβα με τα baboo shoots ή τα baby corn για 5-10 λεπτά και ανακατεύετε. Προσθέτετε τα μπαχαρικά chinese 5 spice, την πάπρικα, το πιπέρι και το αλάτι και ανακατεύετε καλά.

Βάζετε τα medium egg noodles σε νερό που έχει κοχλάσει. Τα αφήνετε να βράσουν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
Σουρώνετε τα noodles, τα ενώνετε με το μείγμα των λαχανικών, προσθέτετε το light soy sause και ανακατεύετε καλά.

Χρόνος ψησίματος
5-10 λεπτά

Σημείωση:
Αφού σερβίρετε το σολομό με τα noodles, μπορείτε να γαρνίρετε το πιάτο με λίγο φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Χταπόδι με Κρασί

Υλικά

- 2 κιλά χταπόδι
- ½ φλιτζάνι ξίδι (ή βαλσάμικο)
- ½ φλιτζάνι κρασί κόκκινο ξηρό
- ¼ φλιτζάνι κονιάκ
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 φύλλο δάφνη
- 1 ντομάτα
- 5-6 κρεμμύδια
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 κ.σ. κόλιαντρο ξηρό αλεσμένο
- 1 κ.γ. πιπέρι σωστό

.

Χρόνος ψησίματος
120 λεπτά

Εκτέλεση

Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και τα κόβετε στα τέσσερα (αν είναι μεγάλα) ή στα δύο (αν είναι μικρά). Βάζετε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και σιγοψήνετε τα κρεμμύδια.

Προσθέτετε το χταπόδι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια και μετά όλα τα υλικά εκτός από το μέλι. Αφήνετε να σιγοψηθεί και να καταστηθεί καλά για περίπου 2 ώρες. Λίγο πριν να τελειώσει (5-6 λεπτά), βάζετε και το μέλι.

Σημείωση:
Η επιτυχία είναι να σιγοψηθεί.

Κοτόπουλο με Μέλι και Πορτοκάλι

Υλικά

- 1 κιλό στήθος κοτόπουλου
- 3-4 κ.σ. μέλι
- 2 ποτήρια χυμό πορτοκαλιού
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. κάρυ
- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλατοπίπερο

Χρόνος ψησίματος
90 λεπτά στους 180°C

Εκτέλεση

Πλένετε και κόβετε το κοτόπουλο σε πολύ λεπτές λωρίδες ή σε κομματάκια τετράγωνα. Το βάζετε σε pyrex πολύ πυκνά αφού πρώτα αλατοπιπερώνετε.

Ψιλοκόβετε το κρεμμύδι και το τσιγαρίζετε με λίγο ελαιόλαδο.
Κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε το κάρυ και το μέλι και μετά το χυμό πορτοκαλιού.

Περιχύνετε το κοτόπουλο και σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο. Ψήνετε για μια ώρα στο φούρνο στους 180°C και μετά ξεσκεπάζετε και αφήνετε να κοκκινίσει. Το γυρίζετε από την άλλη να κοκκινίσει και να καταστηθεί.

Σημείωση:
Συνοδεύετε με ρύζι.

Φιλέτο Κοτόπουλο με Σάλτσα Κάρυ

Υλικά

- 4 κομμάτια στήθος κοτόπουλο
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο (αν είστε λάτρης)
- 2 κ.σ. αλεύρι
- 1 κ.σ. κάρυ
- 1 φλιτζάνι ζωμό κότας
- ½ φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
- 1 κ.σ. μουστάρδα (καυτερή)
- αλάτι και πιπέρι

Χρόνος προετοιμασίας
20 λεπτά

Εκτέλεση

Κόβετε το κοτόπουλο σε κύβους και αλατοπιπερώνετε. Ζεσταίνετε καλά ένα αντικολλητικό τηγάνι. Μόλις ζεσταθεί καλά, ρίχνετε το λάδι, το κρεμμύδι κομμένο σε φέτες και το σκόρδο (προαιρετικά) και τα σοτάρετε. Ρίχνετε αμέσως το κοτόπουλο. Σε δυνατή φωτιά ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να αρχίσει να παίρνει χρώμα.

Μόλις πάρει χρώμα, χαμηλώνετε τη θερμοκρασία και ρίχνετε το κάρυ και το αλεύρι, και ανακατεύετε συνεχώς. Προσοχή μην καεί το αλεύρι. Θέλει γρήγορες κινήσεις.

Ρίχνετε το ζωμό. Ρίχνετε την κρέμα γάλακτος και τη μουστάρδα. Ανακατεύετε να ομογενοποιηθούν τα υλικά και σιγοβράζετε για λίγο ακόμη, 5-10 λεπτά να φέρετε την πυκνότητα της σάλτσας εκεί που σας αρέσει. Συγχρόνως ελέγχετε το αλάτι και συμπληρώνετε αν χρειάζεται.

Φτερούγες Κοτόπουλου με BBQ sauce και blue cheese dip

Υλικά

Υλικά:
- 1 κιλό φτερούγες κοτόπουλο

Υλικά για σάλτσα BBQ:
- 1 κιλό ντομάτα τριμμένη
- 500 ml ζωμός κότας
- 120 ml ξίδι από κόκκινο κρασί
- 130 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 30 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. κύμινο
- 2 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 2 κ.σ. σκόνη τσίλι
- 2 κ.σ. πολύ καλή ρίγανη του βουνού
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες

Υλικά για το blue cheese:
- 1 κ.σ. μουστάρδα Dijon
- 20 ml χυμό λεμόνι
- 20 ml ξίδι λευκό
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. γάλα
- 100 ml ελαιόλαδο
- 250 γρ. blue cheese μαδημένο
- Αλάτι

Χρόνος ψησίματος
15 λεπτά στους 190°C

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι σοτάρετε το κρεμμύδι με το σκόρδο σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν (7-10 λεπτά). Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και τα ζεσταίνετε για 30 λεπτά μέχρι η σάλτσα να αρχίσει να πήζει. Απομακρύνετε από τη φωτιά, προσθέτετε τη ρίγανη και κτυπάτε με stick blender.

Dip:
Ανακατεύετε τα πρώτα 5 υλικά σε ένα μπολ με φουέ. Προσθέτετε λιγο-λίγο το ελαιόλαδο και το τυρί και τοποθετείτε στο φούρνο.

Fajitas με Κοτόπουλο

Υλικά (για 4 άτομα)

- Στήθος κοτόπουλο (1 κομμάτι για κάθε άτομο)
- 1 φακελάκι σκόνη για fajitas
- 500 ml μπύρα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- Χρωματιστές πιπεριές (1 από κάθε χρώμα)
- Λίγο ελαιόλαδο
- Wrap tortillas
- Στραγγιστό γιαούρτι

Χρόνος ψησίματος
25 λεπτά

Εκτέλεση

Αρχικά διαλύετε τη σκόνη στη μπύρα. Κόβετε το κοτόπουλο σε λωρίδες και το ρίχνετε στο μείγμα που φτιάξατε. Το αφήνετε στο ψυγείο να μαριναριστεί για 2 ώρες περίπου. Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζετε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και τις πιπεριές αφού προηγουμένως τα έχετε κόψει σε λωρίδες. Στη συνέχεια τσιγαρίζετε το κοτόπουλο μέχρι να ροδίσει και ρίχνετε ανά διαστήματα λίγο ζουμί από τη μαρινάδα. Όταν είναι έτοιμο ρίχνετε και τις πιπεριές και τα ανακατεύετε όλα μαζί. Συνοδεύετε με tortillas, γιαούρτι και guacamole.

Σάλτσα guacamole
Κτυπάτε στο μπλέντερ ένα ώριμο αβοκάντο, ένα μικρό κρεμμυδάκι, φρέσκο κόλιαντρο, λίγο ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι.

Σημείωση:
Συνοδευτικά:
Nachos με τυρί και ντομάτα .

Καπαμάς με Χοιρινό Κρέας

Υλικά

- 1 ½ κιλό κολοκάσι
- 1 κιλό κρέας χοιρινό κομμένο σε μικρά κομμάτια
- ½ κιλό πατάτες
- 1 ποτήρι κρασί ερυθρός γλυκός
- 1 ποτήρι κρασί ερυθρό ξηρό
- 1 κρεμμύδι
- Ηλιανθέλαιο για το τηγάνισμα

Χρόνος ψησίματος
60-80 λεπτά

Εκτέλεση

Καθαρίζετε και κόβετε σε φέτες τις πατάτες και το κολοκάσι (δεν το πλένετε, το σκουπίζετε με χαρτί), κόβετε και το κρέας. Στη συνέχεια, τα περιχύνετε όλα με κρασί και τα τηγανίζετε.

Ακολούθως, τα βάζετε σε κατσαρόλα, στην οποία έχετε ήδη βάλει το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Προσθέτετε το κρασί, λίγο λάδι, αλάτι και νερό.

Το σιγοβράζετε για 1 ώρα και αν χρειαστεί προσθέτετε λίγο νερό ακόμα.

Σημείωση:
Το κρέας μπορείτε να το ψήσετε στο φούρνο για να είναι πιο υγιεινό.

Χοιρινό με Πιπεριές

Υλικά

- 1½ κιλό φιλέτο χοιρινό κομμένο σε κύβους
- 3-4 πιπεριές σε διάφορα χρώματα
- ½ ποτήρι κρασί λευκό ξηρό
- 1 ποτήρι μανιτάρια σε φέτες
- 1 κ.γ. κάρυ
- ¼ ποτηριού ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι μεγάλο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένετε το κρέας και το βάζετε σε ένα μπολ. Πλένετε και κόβετε τις πιπεριές και το κρεμμύδι σε κύβους, ενώ κόβετε τα μανιτάρια σε φέτες και τα τοποθετείτε όλα στο μπολ.

Ακολούθως, βάζετε και τα υπόλοιπα υλικά (κρασί, αλάτι, πιπέρι, κάρυ, ελαιόλαδο) στο μπολ και ανακατεύετε καλά. Τοποθετείτε σ' ένα pyrex και σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο.

Ψήνετε σε δυνατό φούρνο περίπου 2 ώρες. Χαμηλώνετε λίγο τη θερμοκρασία προς το τέλος, και αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για να κοκκινίσει.

Χρόνος ψησίματος
120 λεπτά

Σπιτικός Γύρος

Υλικά

- ½ κιλό κιμά χοιρινό
- ½ κιλό κιμά βοδινό διπλοπερασμένο
- 2 αυγά
- 1 ποτήρι γάλα
- ½ ποτήρι καπήρα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. πιπέρι
- 1 κ.γ. κανέλλα
- 2 κ.γ. κάρυ (medium)
- ½ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.γ. σκορδό σε σκόνη
- 1 κ.γ. πάπρικα
- ½ κ.γ. Chilli

Χρόνος ψησίματος
30 λεπτά στους 180°C

Εκτέλεση

Προσθέτετε όλα τα υλικά σε ένα δοχείο και τα ζυμώνετε πολύ καλά. Λαδώνετε και αλευρώνετε ένα pyrex και τοποθετείτε μέσα το μείγμα και το απλώνετε. Χαράζετε το μείγμα και ψήνετε στους 180°C για περίπου μισή ώρα.

Μπορείτε να συνοδεύσετε το γύρο με τηγανιτές πατάτες, πίτα και γιαούρτι.

Φιλετάκια Χοιρινά με Δαμάσκηνα

Υλικά

- 600 γρ. φιλετάκια χοιρινά
- 10 δαμάσκηνα ξερά
- Κονιάκ ή μπράντι
- Κρέμα γάλακτος
- Βούτυρο ή λάδι

Εκτέλεση

Βάζετε τα δαμάσκηνα να φουσκώσουν σε κρύο νερό για μισή ώρα. Στραγγίζετε, αφαιρείτε τα κουκούτσια και κόβετε σε κομματάκια. Βάζετε τα φιλετάκια να ροδίσουν σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι ή βούτυρο για 6-7 λεπτά, αλατοπιπερώνοντας.

Βάζετε τα δαμάσκηνα στο τηγάνι με λίγο βούτυρο, ρίχνετε το κονιάκ (το οποίο θερμαίνετε), το ανάβετε για λίγα δευτερόλεπτα και σβήνετε τη φλόγα. Μετά προσθέτετε στο τηγάνι ¾ του φλιτζανιού κρέμα γάλακτος, τα φιλετάκια και αφήνετε για 4-5 λεπτά σε δυνατή φωτιά και μετά για 10 λεπτά σε πιο σιγανή φωτιά για να πήξει η σάλτσα.

Συνοδεύετε με ρύζι.
Καλή σας όρεξη!!!!

Χρόνος ψησίματος
30 λεπτά

Σουτζουκάκια

Υλικά

- 2 κιλά κιμά χοιρινό
- 4 αβγά
- 6 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.σ. ξίδι
- 1 κ.σ. κύμινο
- 100 γρ. τριμμένη φρυγανιά
- 1 κ.γ. πιπέρι μαύρο αλεσμένο
- λίγο αλεύρι
- λάδι για τηγάνισμα

Για τη σάλτσα:

- 5 ώριμες ντομάτες τριμμένες
- 2 κύβους ζωμό λαχανικών
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1½ κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- ½ κ.σ. ρίγανη
- ½ κ.σ. πιπέρι μαύρο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 ποτήρια νερό

Εκτέλεση

Κόβετε το σκόρδο σε κομματάκια. Βάζετε τον κιμά, τα αβγά, το σκόρδο, το ξίδι, το κύμινο, το πιπέρι και τη φρυγανιά σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύετε καλά. Ζυμώνετε το μείγμα και φτιάχνετε μικρές μπαλίτσες από αυτό.

Σε ένα πιάτο βάζετε το αλεύρι και αλευρώνετε τις μπαλίτσες.
Ζεσταίνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και τηγανίζετε τα σουτζουκάκια.

Ετοιμάζετε τη σάλτσα ως εξής: ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι. Βάζετε μέσα τις ντομάτες, το σκόρδο, το πιπέρι και τη ρίγανη. Μετά από περίπου 3 λεπτά βάζετε το νερό και το σκόρδο και ψήνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει μια πιο παχύρευστη σάλτσα.

Κατεβάζετε από τη φωτιά και βάζετε τα σουτζουκάκια στη σάλτσα.
Συνοδεύετε με ρύζι.

Ρολό με Κιμά Γεμιστό

Υλικά

- 1 κιλό κιμά φρέσκο διπλοκομμένο(½ χοιρινό + ½ βοδινό)
- 1 φλιτζάνι τσαγιού τριμμένη φρυγανιά
- 1 κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο
- 2 μεγάλες σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- ψιλοκομμένος μαϊντανός
- 1 ντομάτα τριμμένη (ή ντοματοχυμό mitsides)
- 7 κ.σ. κόκκινο κρασί
- λίγο ελαιόλαδο
- 2 κ.γ. Baking Powder
- 4 αβγά βρασμένα
- πατάτες σε κομματάκια ή baby potatoes
- αλάτι, πιπέρι,
- 1 αβγό

Χρόνος ψησίματος
80 λεπτά

Εκτέλεση

Βράζετε τα αβγά να γίνουν σφιχτά. Βάζετε σε μια λεκάνη τον κιμά, προσθέτετε το αυγό, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το σκόρδο, το μαϊντανό, λίγο αλάτι, λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι, την τριμμένη φρυγανιά, την τριμμένη ντομάτα, λίγο ελαιόλαδο, το Baking Powder και το κρασί.

Ζυμώνετε καλά το μείγμα. Βάζετε τον κιμά σε σχήμα ρολού στο ταψί, βάζετε τα βρασμένα αβγά και τα καλύπτετε με τον κιμά. Αναποδογυρίζετε προσεκτικά το ρολό κιμά για να μην ανοίξει στο ψήσιμο.

Γύρω από το ρολό βάζετε τις πατάτες σε κομματάκια, το κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες, ρίγανη, λίγο ελαιόλαδο, λίγο ντοματοχυμό, αλάτι και πιπέρι. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς περίπου για 80 λεπτά.

Χοιρινό με Παντζάρια

Υλικά

- Χοιρινό κομμένο σε κύβους
- Παντζάρια κομμένα σε κύβους
- Κρεμμύδι & σέλινο (προαιρετικό)
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι

Εκτέλεση

Κόβετε το χοιρινό σε κύβους, σε πιο μεγάλο μέγεθος από τα παντζάρια και τα κοκκινίζετε στο ελαιόλαδο.

Προσθέτετε τα παντζάρια στο χοιρινό και τα ανακατεύετε για λίγο.

Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι και νερό και τα αφήνετε να ψηθούν.

Χρόνος ψησίματος
120 λεπτά

Διάφορα Είδη Κρέατος με Τυριά σε Λαδόκολλα

Υλικά

- ½ κιλό αρνί ψαχνό
- ½ κιλό μοσχάρι
- ½ κιλό χοιρινό μπούτι
- ½ κιλό κεφαλογραβιέρα ή ώριμο κεφαλοτύρι
- 2 κρεμμύδια
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος
- 2 κουταλάκια μαύρο πιπέρι
- αλάτι
- 5-6 λαδόκολλες

Εκτέλεση

Κόβετε τα διάφορα είδη κρέατος σε μπουκίτσες. Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Βάζετε τα κρεμμύδια, το σκόρδο και το κρέας σε ένα μπολ και αλατοπιπερώνετε. Κόβετε το τυρί σε τετράγωνες μπουκίτσες και το ρίχνετε στο μπολ. Λιώνετε το βούτυρο, το ρίχνετε στο μπολ και ανακατεύετε καλά όλα τα υλικά.

Απλώνετε την πρώτη λαδόκολλα και αδειάζετε στο κέντρο της το μείγμα. Τη διπλώνετε σε σχήμα φακέλου και την τοποθετείτε ανάποδα στο κέντρο της επόμενης. Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν οι λαδόκολλες. Πρέπει η τελευταία λαδόκολλα να έχει το άνοιγμα της προς τα πάνω για να τη δέσετε με ένα φυτικό σπάγκο. Ψήνετε στους 180^{0}C για 2½-3 ώρες. Τρώγεται ζεστό.

Χρόνος ψησίματος
150 — 180 λεπτά

Μύρια Αγγελή — Καθ. Φυσικής

Χοιρινά Φιλετάκια με Μουστάρδα και Κρέμα

Υλικά

- Ψαρονέφρι κομμένο σε φιλετάκια
- Ελαιόλαδο για το τηγάνι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι,
- 1 ποτηράκι (κρασιού) λευκό κρασί
- λίγη κρέμα γάλακτος ή 1 κεσεδάκι τοτάλ γιαούρτι 2%, για να είναι και ελαφρύ
- 1 κ.σ. μουστάρδα πικάντικη
- Λίγες σταγόνες φρέσκο λεμόνι

Χρόνος ψησίματος
40 λεπτά

Εκτέλεση

Βάζετε το λάδι να κάψει και μέσα σε αυτό σοτάρετε τα αλατοπιπερομένα φιλετάκια, όχι πολύ, αλλά τόσο που να είναι καλοψημένα χωρίς αίμα.

Κατόπιν σβήνετε με λευκό κρασί και προσθέτετε την κρέμα γάλακτος ή το γιαουρτάκι το οποίο έχετε ανακατέψει ώστε να γίνει κρεμώδες.

Τέλος, προσθέτετε τη μουστάρδα και αναδεύετε, για να δέσει η σάλτσα.

Αφράτη Χορτόπιτα με Φέτα

Υλικά

- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κ.γ. Baking Powder
- 2 κ.σ. σιμιγδάλι
- 4 αυγά
- 1 μικρό γιαούρτι στραγγιστό
- ¾ φλιτζανιού ελαιόλαδο
- 350 γρ. σπανάκι
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 πράσο
- 1 μικρή δέσμη άνηθο ψιλοκομμένο
- 1 μικρή δέσμη μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 400 γρ. φέτα χοντροκομμένη (ή 200 γρ. Φέτα και μισό χαλούμι τριμμένο)
- Πιπέρι – λίγο αλάτι

.

Σημείωση:
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποια άλλα χόρτα θέλετε.

Χρόνος ψησίματος
60 λεπτά στους 175 ^{o}C

Εκτέλεση

Μαραίνετε το σπανάκι σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Σε ένα μπολ ανακατεύετε το αλεύρι, το σιμιγδάλι, το Baking Powder, το λάδι, τα αβγά και το γιαούρτι. Προσθέτετε όλα τα υπόλοιπα υλικά, βάζετε το μείγμα σε λαδωμένο και αλευρωμένο pyrex και ψήνετε στους 175°C για 60 λεπτά.

Λαχματζούν

Υλικά

- ½ κιλό κιμά χοιρινό
- ½ κιλό κιμά βοδινό
- 4-5 κόκκινες ντομάτες
- 1 δέσμη μαϊντανό
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 2 κ.σ. σάλτσα ντομάτας
- ½ κ.γ. μαύρο πιπέρι
- ½ κ.γ. κόκκινο πιπέρι
- 1 κ.σ. αλάτι

Για τις πίτες:

- 5 ποτήρια αλεύρι
- 1 φακελάκι μαγιά
- ¼ ποτηριού χλιαρό νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 ½ αλάτι
- 1 ½ ποτήρι νερό

Σημείωση:
Μπορείτε να συνοδεύσετε με στραγγιστό γιαούρτι

Χρόνος προετοιμασίας
20 λεπτά

Εκτέλεση

Για το μείγμα:
Ψιλοκόβετε τις ντομάτες, το κρεμμύδι και το μαϊντανό και τα βάζετε σε μπολ μαζί με το χοιρινό και το βοδινό κιμά. Ακολούθως, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε πολύ καλά.

Για τις πίτες:
Σε χλιαρό νερό προσθέτετε τη μαγιά, ανακατεύετε και αφήνετε το μείγμα για λίγα λεπτά μέχρι να φουσκώσει. Σε μπολ αναμιγνύετε το αλεύρι, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το νερό. Ανακατεύετε πολύ καλά και μετά προσθέτετε την αραιωμένη μαγιά. Δουλεύετε τη ζύμη για 10 λεπτά περίπου ώστε να μην κολλά. Σκεπάζετε το μπολ και αφήνετε κάπου ζεστά για 15 λεπτά ώστε να φουσκώσει. Στη συνέχεια χωρίζετε τη ζύμη σε 24 μπαλίτσες και ανοίγετε κάθε μπαλίτσα με πλάστη δημιουργώντας 24 στρογγυλές πίτες. Στην κάθε πίτα προσθέτετε 2 κουταλιές από το μείγμα που φτιάξατε προηγουμένως και απλώνετε σε όλη την πίτα.
Τοποθετείτε τα λαχματζούν σε λαδωμένο ταψί και ψήνετε για 15 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C μέχρι να ροδίσουν.

Πίτα με Λαχανικά

Υλικά

Για την τάρτα (ζύμη σαμπλέ):

- 250 γρ. αλεύρι
- 150 γρ. βούτυρο μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 ώρες
- 1 αυγό σε θερμοκρασία δωματίου
- ελάχιστη ζάχαρη
- 1 κ.γ. ζάχαρη

Για τη γέμιση:

- 2 πράσα μέτρια, κομμένα σε λοξές λωρίδες
- μισό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές λωρίδες
- 1 φινόκιο, κομμένο σε λεπτές λωρίδες
- 4-5 πιπεριές Φλωρίνης, ψητές στο φούρνο, προσεκτικά καθαρισμένες (από φλούδα και σπόρους) και κομμένες σε λωρίδες
- 3 πράσινα κρεμμυδάκια λεπτοκομμένα
- 6-7 μικρά ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 250 γρ. φέτα πικάντικη
- 100 γρ. γραβιέρα
- Φρέσκο και ξηρό θυμάρι
- Φρέσκο λεμονοθύμαρο
- Ρίγανη
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Χρόνος ψησίματος
40-45 λεπτά στους 180 °C

Εκτέλεση

Για την τάρτα:

Κοσκινίζετε το αλεύρι και προσθέτετε το αλάτι και ελάχιστη ζάχαρη. Κάνετε στο κέντρο μια λακκούβα και βάζετε εκεί το μαλακωμένο βούτυρο και το αυγό. Με τα δάχτυλα φέρνετε τα στεγνά υλικά προς το κέντρο και ανακατεύετε. Η ζύμη πρέπει να δουλευτεί σύντομα, με γρήγορες κινήσεις. Έπειτα από περίπου 5 λεπτά ζύμωμα η ζύμη είναι έτοιμη. Την πλάθετε σε μπάλα και την τυλίγετε σε διάφανη μεμβράνη. Τη βάζετε στο ψυγείο τουλάχιστον για μισή ώρα.

Για τη γέμιση:

Σε μεγάλο τηγάνι σοτάρετε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι, τα πράσα, το φινόκιο. Όταν αλλάξουν χρώμα, προσθέτετε τα πράσινα κρεμμυδάκια, τα ντοματίνια και σοτάρετε το μείγμα για 2 λεπτά ακόμα. Αφήνετε τη γέμιση να κρυώσει.

Κατόπιν προσθέτετε τις πιπεριές, όλα τα καρυκεύματα και τα μυρωδικά, καθώς και τη φέτα.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 °C. Ανοίγετε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο, περίπου μισό εκατοστό, και τοποθετείτε προσεκτικά στην ταρτιέρα. Για να μη σπάσει η βάση κατά το ψήσιμο, τρυπάτε με ένα πιρούνι. Αμέσως μετά απλώνετε ομοιόμορφα το μείγμα της γέμισης πάνω στη ζύμη. Καλύπτετε την επιφάνεια της τάρτας με τριμμένη γραβιέρα. Ψήνετε για περίπου 40-45 λεπτά.

Τυρόπιτα με Σφολιάτα

Υλικά

- 1 σφολιάτα χωρίς βούτυρο
- 1 λίτρο γάλα
- 5 αυγά
- 5 κ.σ. αλεύρι
- Λίγο λάδι
- 1 ποτήρι φέτα τριμμένη
- 1 ποτήρι τυρί τριμμένο
- 1 ποτήρι χαλούμι τριμμένο
- Λίγο δυόσμο (φρέσκο η ξηρό)

Χρόνος ψησίματος
55 λεπτά στους 180°C

Εκτέλεση

Ρίχνετε σε μια κατσαρόλα το λάδι και τσιγαρίζετε με το αλεύρι. Στη συνέχεια ρίχνετε το γάλα και τα αυγά χτυπημένα. Ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να είναι έτοιμη η μπεσιαμέλ. Μέχρι να κρυώσει λίγο, τρίβετε τα τυριά και στη συνέχεια τα ρίχνετε στη μπεσιαμέλ μαζί με δυόσμο. Λαδώνετε ένα pyrex και βάζετε το ένα κομμάτι σφολιάτας. Ρίχνετε το μείγμα τυριών και από πάνω τοποθετείτε ακόμη ένα κομμάτι σφολιάτας. Τέλος, αλείφετε από πάνω με αυγό.

Ψήνετε στους 180°C αφού χαράξετε ελαφρώς τη σφολιάτα.

Φετόπιτα

Υλικά

- 2 ½ - 3 ποτήρια αλεύρι
- 1 ποτήρι γιαούρτι στραγγιστό
- 1 κ.σ. σόδα
- 1 ποτήρι βούτυρο
- 4-5 κ.σ. λάδι
- 1 πρέζα αλάτι
- ½ κιλό αναρή ανάλατη
- 1 φέτα
- 1 χαλούμι σκληρό
- 3 αυγά
- Φρέσκο δυόσμο
- Σουσάμι (προαιρετικό)

Εκτέλεση

Βάζετε το αλεύρι, το βούτυρο, το γιαούρτι, τη σόδα, το αλάτι και το λάδι σε mixer για να γίνει μια μαλακή ζύμη. Τοποθετείτε για μισή ώρα στο ψυγείο και την ανοίγετε σε δυο φύλλα. Το φύλλο που θα τοποθετηθεί πάνω από τη γέμιση να είναι λίγο πιο χοντρό από το φύλλο που θα τοποθετηθεί στη βάση του ταψιού.

Ετοιμάζετε και τοποθετείτε τη γέμιση (τυριά, αυγά και δυόσμος) στο φύλλο που βρίσκεται στο κάτω μέρος του ταψιού. Στη συνέχεια, βάζετε το δεύτερο φύλλο από πάνω και ενώνετε τις άκριες των δυο φύλλων.

Τέλος, με ένα κρόκο αυγού αλείφετε το φύλλο από πάνω και προαιρετικά το πασπαλίζετε με σουσάμι.

Χρόνος ψησίματος
40-45 λεπτά στους 180 °C

Κοτόπιτα

Υλικά

- 1 fresh cream μεγάλη
- 10 -15 μανιτάρια
- 1 ζύμη σφολιάτας
- 1 κιλό στήθος κοτόπουλο
- 300 γρ. τυρί edam(τριμμένο)
- 1 αυγό (μόνο κρόκο)
- Πάπρικα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Σκόρδο σκόνη
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Κόβετε το κοτόπουλο σε μικρά κομματάκια. Αλατοπιπερώνετε, ρίχνετε την πάπρικα και το σκόρδο. Βάζετε το κοτόπουλο στην κατσαρόλα με το λάδι και όταν ψηθεί, προσθέτετε τα ψιλοκομμένα μανιτάρια. Τέλος, προσθέτετε τη φρέσκα κρέμα και όταν κοχλάσει προσθέτετε το τυρί και κατεβάζετε από τη φωτιά.

Στη συνέχεια, βγάζετε τη σφολιάτα από την κατάψυξη για περίπου 15 λεπτά, απλώνετε το ένα φύλλο στο pyrex, βάζετε το μείγμα με το κοτόπουλο και το σκεπάζετε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας. Ακολούθως, ενώνετε τις άκρες των δύο φύλλων. Χτυπάτε το αυγό με λίγο λάδι και αλείφετε το πάνω μέρος.

Ψήνετε στο φούρνο στους 200 ^{o} C. Όταν ροδοκοκκινίσει είναι έτοιμη.

Χρόνος ψησίματος
55-60 λεπτά στους 200 ^{o}C