

## CUPRINS

### PREPARATE RECI DIN VÂNAT ( 141 – 153 ).

141. CHIFTELUȚE PRĂJITE DIN VÂNAT.
142. COTLET SAU MUȘCHI DE PORC MISTREȚ A LA RUS IN ASPIC.
143. IEPURE A LA GREC.
144. IEPURE CU MĂSLINE.
145. FAZAN A LA NEVA.
146. PATEU DE CĂPRIOARĂ ( TERINĂ ).
147. PATEU DE IEPURE ( TERINĂ ).
148. PIFTIE DE PORC MISTREȚ.
149. POTÂRNICHI A LA NEVA.
150. PREPELIȚĂ A LA NEVA.
151. PULPĂ DE CĂPRIOARĂ IN ASPIC.
152. PULPĂ DE PORC MISTREȚ IN ASPIC.
153. RAȚĂ SAU GÂSCĂ SĂLBATICĂ , CU MĂSLINE.

### PREPARATE RECI DIN PEȘTE ( 154 – 304 ).

154. ALBITURĂ SĂRATĂ PRĂJITĂ
155. ATERINĂ PRĂJITĂ.
156. BIBAN SARAMURĂ.
157. CALCAN PRĂJIT.
158. CALCAN RASOL.
159. CAP DE CIORTAN SAU DE CRAP PRĂJIT.
160. CAP DE CIORTAN SAU DE CRAP, RASOL CU USTUROI.
161. CARACUDĂ PRĂJITĂ.
162. CARACUDĂ SARAMURĂ.
163. CARAS PRĂJIT.

164. CARAS SARAMURĂ.
165. CEGĂ CU SOS DE MUȘTAR ( A LA FERMIÈRE ).
166. CEGA A LA RUS CU SOS REMULADE.
167. CHEFAL A LA GREC.
168. CHEFAL SĂRAT CU CEAPA.
169. CHEFAL SĂRAT CU CEAPĂ, A LA CLUJ.
170. CHERCI ( SCRUMBIE ) CU CEAPĂ.
171. CHERCI ( SCRUMBIE ) CU CEAPĂ ȘI MĂSLINE.
172. CHIFTELE DIN PEȘTE ALB.
173. CIORTAN ( CRAP DE 1-2 KG.) SAU CRAP PRĂJIT.
174. CRAP CU OREZ.
175. CRAP PESCĂRESC.
176. CRAP PORTUGHEZ.
177. CRAP PROVINCIAL.
178. CRAP RASOL, RECE.
179. CRAP PRĂJIT.
180. CRAP SĂRAT CU OREZ.
181. CRAP SĂRAT CU USTUROI.
182. CRAP CU SOS DE VIN ROȘU.
183. CRAP SPANIOL.
184. CRAP PE VARZĂ.
185. CRAP UMPLUT CU NUCI.
186. CRAP UMPLUT CU OREZ.
187. FILE DE HERINGI IN ASPIC.
188. FILE DE HERING CU SOS DE VIN.
189. FILE DE MORUN SAU NISETRU SIBERIAN.
190. FILE DE ȘALĂU PANE.
191. FILE DE ȘALĂU PORTUGHEZ.
192. FILE DE ȘALĂU PROVINCIAL.
193. FILE DE ȘALĂU PRĂJIT.

194. FILE DE ȘALĂU A LA RUS IN ASPIC.
195. FILE DE ȘALĂU A LA RUS.
196. FILE SAU RULOU DE ȘTIUCĂ A LA RUS IN ASPIC.
197. GÂTURI DE RACI A LA RUS IN ASPIC.
198. GHIVECI DE CRAP.
199. GHIVECI DE MORUN SAU NISETRU.
200. GHIVECI DE SOMN.
201. HAMSII SAU OBLEȚI PRĂJIȚI.
202. GUVIZI, RÂNDUNICĂ DE MARE, PRĂJIȚI.
203. GUVIZI, RÂNDUNICĂ DE MARE RASOL.
204. HERING CU CEAPĂ.
205. HERING CU CEAPĂ 2.
206. HERING CU MAIONEZA ȘI MUȘTAR.
207. HERING RULOURI.
208. HERING CU SOS DE MUȘTAR.
209. ICRE DE CRAP SAU DE ȘTIUCĂ.
210. ICRE DE HERING.
211. ICRE NEGRE.
212. ICRE TARAMA.
213. LACHERDĂ ( PĂLĂMIDĂ DE PESTE 2 KG ) SĂRATĂ CU CEAPĂ.
214. LIN PRĂJIT.
215. LIN RASOL.
216. MARINATĂ DE CRAP.
217. MARINATĂ DE MORUN SAU NISETRU.
218. MARINATĂ DE PĂLĂMIDĂ.
219. MARINATĂ DE SOMN.
220. MĂSLINE UMLUTE CU HERINGI.
221. MEDALION DE MORUN SAU NISETRU A LA RUS.
222. MEDALION DE ȘALĂU A LA RUS IN ASPIC.
223. MELCI RASOL, CU MUJDEI DE USTUROI.

224. MORUN SAU NISERU A LA GREG.
225. MORUN SAU NISERU PANE.
226. MORUN SAU NISERU PESCĂRESC.
227. MORUN SAU NISERU PORTUGHEZ.
228. MORUN SAU NISERU PROVINCIAL.
229. MORUN SAU NISERU PRAJIT.
230. MORUN SAU NISERU RASOL.
231. MORUN SAU NISERU A LA RUS.
232. MREANĂ PRĂJITĂ.
233. MREANĂ RASOL.
234. PĂLĂMIDĂ A LA GREG.
235. PĂLĂMIDĂ PESCĂREASCĂ.
236. PĂLĂMIDĂ PREPARATĂ IN ULEI.
237. PĂLĂMIDĂ PORTUGHEZĂ.
238. PĂLĂMIDĂ PRĂJITĂ.
239. PANĂ DE SOMN CU USTUROI.
240. PAPRICAȘ DE MORUN SAU NISERU.
241. PAPRICAȘ DE SOMN.
242. PASTĂ DE CHEFAL.
243. PASTĂ DE HAMSII.
244. PASTĂ DE HERINGI.
245. PASTĂ DE PEȘTE.
246. PASTĂ DE SARDELE.
247. PĂSTRĂVI PRĂJIȚI.
248. PĂSTRĂVI A LA RUS.
249. PĂSTRĂVI A LA RUS IN ASPIC.
250. PĂSTRUGĂ A LA GREG.
251. PEȘTE A LA MARINAR.
252. PIFTIE DIN CAP DE CRAP SAU ALTE SPECII DE PEȘTE.
253. PILAF DE MIDII.

254. PILAF DE RACI.
255. PLACHIE DE CRAP.
256. PLACHIE DE PĂLĂMIDĂ.
257. PLACHIE DE PĂLĂMIDĂ.
258. RACI RASOL.
259. RINGLE.
260. RULOURI DE ȘALĂU A LA RUS.
261. RULOURI DE ȘALĂU A LA RUS IN ASPIC.
262. SALATĂ DE CALCAN CU LEGUME IN BUCHET ( BOUQUETIERE ).
263. SALATĂ DE CHEFALI.
264. SALATĂ DE GINGIRICĂ ( pește marin asemănător cu scrumbia de Dunăre ).
265. SALATĂ DE HAMSII.
266. SALATĂ DE HERINGI CU CARTOFI.
267. SALATĂ DE HERINGI CU MAIONEZĂ.
268. SALATĂ DE HERINGI POLONEZĂ.
269. SALATĂ DE MORUN SAU NISETRU CU LEGUME BUCHET ( BOUQUETIERE ).
270. SALATĂ DE ȘALĂU CU LEGUME.
271. SALATĂ DESCRUMBII CU CARTOFI.
272. SALATĂ DE SCRUMBII DE DUNĂRE CU MAIONEZĂ.
273. SALATĂ DE SCRUMBII DE MARE ( ALBASTRE ) CU MAIONEZĂ.
274. SALATĂ DE ȚÂRI CU MĂRAR.
275. ȘALĂU MIC PRĂJIT.
276. ȘALĂU FĂRĂ CAP, PRĂJIT.
277. ȘALĂU PROVINCIAL.
278. ȘALĂU SĂRAT PRĂJIT.
279. ȘALĂU SĂRAT RASOL.
280. ȘALĂU RASOL.
281. SARAMURĂ DE CIORTAN SAU CRAP.
282. SARAMURĂ DE CRAP SĂRAT.
283. SARAMURĂ DE PLĂTICĂ.

284. SCORDOLEA DE RACI.
285. SCRUMBII ALBASTRE A LA GREC.
286. SOMN A LA GREC.
287. SCRUMBII DE DUNĂRE A LA GREC.
288. SOMN PANE.
289. SOMN PESCĂRESC.
290. SOMN PORTUGHEZ.
291. SOMN PRĂJIT.
292. SOMN PROVINCIAL.
293. SOMN RASOL.
294. SOMN A LA RUS.
296. STAVRIZI PRĂJIȚI.
297. STAVRIZI PROVINCIALI.
298. ȘTIUCĂ PRĂJITĂ.
299. ȘTIUCĂ RASOL.
300. ȘTIUCĂ UMPLUTĂ.
301. ZACUSCĂ DE CRAP.
302. ZACUSCĂ DE MORUN SAU NISETRU.
303. ZACUSCĂ DE PĂLĂMIDĂ.
304. ZACUSCĂ DE SOMN.
305. ZARGANI PRĂJIȚI.

## 146. PATEU DE CAPRIOARA ( TERINA ).

Nr. de ordine	Materia prima	Cantitatea bruto ptr.	
		10 portii	100 portii
1.	Caprioara cu os	*****	16,000 kg
2.	Carne de vitel, calitatea I	0,500 kg	*****
3.	Slanina sarata	*****	4,000 kg
4.	Piper	0,005 kg	*****
5.	Cognac	*****	0,250 litru
6.	Oua	0,150 kg.- 3 oua	*****
7.	Nucusoara	*****	0,050 kg
8.	Aspic	1,000 kg	*****
9.	Staniol	*****	5 foi
10.	Sare	0,050 kg	*****

### I. Produs finit pateu ( terina ) de caprioara :

- pateu : 0,120 kg
- aspic : 0,090 kg
- TOTAL : 0,210 kg

### II. Valori nutritive :

- Protide : 49,04
- Lipide : 47,08
- Glucide : 2,06

### III. Valori energetice :

- Calorii : 652,30

### Modul de preparare :

Se curata carnea de vitel si cea de caprioara. Se taie apoi din carnea de caprioara, in lung, \*\*\*\*\*. Carnea de caprioara, dezosata, si cea de vitel, impreuna cu  $\frac{3}{4}$  din slanina, \*\*\*\*\*. Muschiuletul de caprioara \*\*\*\*\* si se leaga bine, dupa care se pune la cuptor, sa fie luat putin de un foc iute. La pasta

rezultata se adauga piperul pisat, nucusoara rasa, sarea, cognacul si ouale sparte. Se amesteca apoi bine pana ce se leaga. Jumatate din compositie se aseaza apoi intr-o forma, \*\*\*\*\* , apasandu-se bine. Se pune apoi la cuptor, intr-un vas cu apa, lasandu-se sa fiarba timp de 2 ore. Dupa ce a fiert, se scoate si se raceste. Compozitia se scoate \*\*\*\*\* . Se taie cateva bucati, astfel incat sa i se vada interiorul, in care va aparea compositia, slanina si \*\*\*\*\* . Se decoreaza cu aspic cubulete sau tocat. In lipsa de staniol preparatul se poate inapa in aspic.

Se serveste rece.

### 182. CRAP CU SOS DE VIN ROSU.

Nr. de ordine	Materia prima	Cantitatea bruto ptr.	
		10 portii	100 portii
1.	Crap fara cap	*****	15,000 kg
2.	Vin rosu	0,250 litru	*****
3.	Ulei	*****	2,000 litrii
4.	Zarzavat	0,150 kg	*****
5.	Ceapa	*****	1,000 kg
6.	Piper	0,002 kg	*****
7.	Arpagic	*****	4,000 kg
8.	Ciuperci proaspete	1,000 kg	*****
9.	Faina	*****	0,300 kg
10.	Bulion pasta	0,100 kg	*****
11.	Verdeata	*****	0,500 kg
12.	Sare	0,040 kg	*****

I. Produs finit crap cu sos de vin rosu :

- Peste : 0,100 kg
- Garnitura, sos : 0,150 kg

II. Valori nutritive :



- Protide : 33,41
- Lipide : 25,35
- Glucide : 13,67

III. Valori energetice :

- Calorii : 436,01.

**Modul de preparare :**

Se curata pestele ca in reteta nr. 173 – CIORTAN SAU CRAP PRAJIT. In jumatate din cantitatea de ulei, \*\*\*\*\*, dupa ce, in prealabil, i s-a dat sare si a fost condimentat cu piper proaspat pisat. Se curata ceapa si zarzavatul. Ceapa se taie marunt, iar zarzavatul, in careuri mari. Se pun la prajit \*\*\*\*\*, facandu-se un sos rosu. Se curata arpagicul si ciupercile si se spala bine. Din cantitatea de ulei ramasa, jumatate se foloseste la trasul ciupercilor si o parte, la trasul arpagicului. Inainte de a se trage, \*\*\*\*\*, iar arpagicul se trage intreg, dupa ce a fost oparit si curatat. Se va avea grija ca la trasul ciupercilor sa scada toata apa pe care acestea o lasa. Peste sosul pregatit, \*\*\*\*\*. Pestele se aseaza in portii peste aceasta compozitie \*\*\*\*\*, la foc potrivit, pentru 20 de minute. Se scoate apoi \*\*\*\*\*, se lasa sa se raceasca si se aseaza pe un platou, punandu-se deasupra verdeata tocata marunt. Daca peste aceasta compozitie se adauga si cozi de raci si semilune in foetaj, se obtine crap cu sos de vin a la matelot.