

Dobrou chuť!

Καλή όρεξη! (Kali órexi!)

¡Buen provecho!

Velbekomme!

Bon appetit!

Jó étvágyat!



Guten Appetit!

Poftã bunã!

Buone appetito!

Smaklig måltid!

Smaczneho!

Bon appétit!

Eet Smakelijk!

Unsere
kulinarische
Reise durch
Europa



Apfel strudel



Jablečný štrúdl



Koupíme listové těsto, které posypeme jemnou strouhankou, aby se nepromočilo šťávou z jablek. Poté na takto připravené těsto nastrouháme jablka. Jablka posypeme skořicí a vanilkovým cukrem. Kdo má rád oříšky, mandle nebo rozinky, vše může přidat.

Pravou a levou stranu těsta přeložíme do středu a delší strany těsta začneme rolovat přes sebe. Po dorolování spodní stranu přitlačíme palcem. Pečeme na 180°C ca 45min. Po vyndání z trouby pocukrujeme. Teď už vám přeji jen dobrou chuť!

Apfel Strudel



Als erstes kaufen wir den Blätterteig, auf welchen wir Paniermehl auftragen damit der Saft aus den Äpfeln den Blätterteig nicht aufweicht. Danach reiben wir die Äpfel klein und legen diese auf den vorbereiteten Teig. Die Äpfel bestreuen wir zusätzlich mit Zimt und Vanillezucker. Wer gerne Nüsse oder Rosinen isst, kann diese hinzufügen. Als nächstes falten wir die linke und rechte Seite des Teiges in die Mitte. Danach fangen wir an den Teig von der längeren Seite an zusammen zu rollen. Dann drücken wir die untere Seite mit dem Daumen an. Den Apfelstrudel auf 180°C ca. 45min im Ofen. Nach dem entnehmen aus dem Backofen bestreuen wir den Strudel mit Puderzucker.



Kanelbullar

Gör så här



Deg: Smula jästen i en bunke. Smält matfettet i en kastrull eller i en skål i mikrovågsugnen på full effekt (max 800 W) ca 30 sek. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt, 37°C. Häll lite av degvätskan över jästen och rör tills den löst sig.

Tillsätt resten av degvätskan, socker, salt och nästan allt vetemjålet, spara lite till utbakningen. Arbeta degen smidig för hand eller i maskin tills degen släpper bunkens kanter. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.

Fyllning: Rör matfettet smidigt med socker och kanel till fyllningen.

Ta upp degen på arbetsbänk och knåda den smidig med resterande mjöl. Kavla ut degen till en platta, ca 30x40 cm (för 20 st). Bred på fyllningen och rulla ihop från långsidan. Skär rullen i ca 2 cm breda bitar. Lägg bitarna med snittytan uppåt på en bakpappersklädd plåt eller i bullformar av papper.

Låt bullarna jäsa under bakduk ca 20 min.

Penstring: Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över lite pärlsocker. Grädda bullarna mitt i ugnen i 250°C, ca 8 min. Låt kallna på galler under bakduk innan de packas i påse eller burk med lock.



CINNAMON BUNS



Ingredients

35 g yeast
100 g sugar
300 ml milk
1 egg
120 g butter
1 tsp salt
1 tbs ground cardemom
750 g flour

Filling:

100 g (4 oz) butter
50 g (2 oz) sugar
2 tbs cinammon

Glaze:

1 egg
2 tbs water
pearl sugar

Preparation

Crumble the yeast in a bowl and stir in a few tablespoons of milk. Melt the butter and pour the milk on it. Add the rest of the ingredients and knead the dough in a dough mixer for 10–15 minutes. Let the dough rise while covered at room temperature for 30 minutes.

Roll out the dough so it is about 3 mm thick and 30 cm wide. Spread the room-temperature butter on top. Make a mixture of sugar and cinnamon and sprinkle it over the dough. Roll the dough the long way and cut the roll into about 25 slices. Place them with the cut edge upward in paper molds. Place on a baking sheet and let rise under a towel for about 60 minutes or until the buns have doubled in size.

Beat together the egg and water, brush the mixture carefully on the buns and sprinkle pearl sugar on top. Bake in the oven (220°C) for 5–6 minutes. Allow to cool on a rack.



Μελιτζανοσαλάτα



Υλικά Συνταγής
6 φλάσκες μελιτζάνες
1-2 σκελίδες σκόρδο
3/4 φλ. ελαιόλαδο
χυμό από 1/2 λεμόνι
2-3 κ.σ ξύδι από κρασί
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Εκτέλεση

Για τη μελιτζανοσαλάτα με ψητές μελιτζάνες
Ξεκινάμε την καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ψήνοντας πρώτα τις μελιτζάνες στα κάρβουνα ή στο γκριλ της κουζίνας για 10' από κάθε πλευρά (η φλούδα τους πρέπει να είναι καμένη για να πάρει τη μυρωδιά του καπνιστού). Τις ξεφλουδίζουμε αμέσως. Τις βάζουμε σε σουρωτήρι να στραγγίσουν τα υγρά τους.

Ψιλοκόβουμε την ψητή μελιτζάνα σε ξύλο κοπής. Τη βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το λεμόνι, το ξύδι, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.

Παγώνουμε τη μελιτζανοσαλάτα στο ψυγείο.

Σερβίρουμε μαζί με ψωμάκι πίτας. Καλή όρεξη

Salată de vinete

Ingrediente

- 3 vinete
- 1 ceapă
- 3 căței de usturoi
- Ulei de măsline
- 2 lingurițe de pătrunjel
- sare și piper după gust



Pregătirea: Coacem în cuptor vinetele până devin moi. La final, le curățăm de coajă și le tocăm.

Ceapa, usturoiul, pătrunjelul se toacă mărunt și se adaugă peste vinetele tocate, împreună cu uleiul de măsline, sarea și piperul.



Auberginen Salat

Zutaten

- 3 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 EL Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

Im Backofen die Auberginen backen bis sie weich sind. Anschließend die gebackenen Aubergine aushöhlen. Die Zwiebel, Knoblauchzehen, Petersille klein mixen, dazu Olivenöl, Salz und Pfeffer geben und mit den Auberginen vermischen.



Pita Brot



Zutaten

250 g Mehl + Mehl zum Ausrollen
150 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz
2 TL Trockenhefe
1 TL Zucker
3 EL Olivenöl zum Kneten
8 TL Olivenöl zum Backen



Mehl, Salz, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. Lauwarmes Wasser dazugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Der Teig ist hier noch relativ trocken!

Danach 1 EL vom Olivenöl auf die Hände geben und in den Teig kneten. Diesen Vorgang 3 mal wiederholen.

Für 30 min den Teig in einer Schüssel ruhen lassen.

Den Teig in 4 Stücke teilen und weitere 30 min ruhen lassen.

Mit einem Nudelholz, mit wenig Mehl, ausrollen. Nicht zu dünn ausrollen! Dünner = knuspriger. Dicker = fluffiger.

Mit einer Gabel mehrere Löcher in den ausgerollten Teig stechen. Dies musst du nur machen, falls du vorhast die Pita zu befüllen. Durch das Einstechen erhält die Pita mehr Flexibilität und reißt nicht ein.

Von beiden Seiten mit jeweils 1 TL Öl bestreichen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten circa 4 Minuten backen. Bei der Zubereitung auf einem Pizzastein, im Backofen oder Grill benötigst du kein weiteres Öl.

Turte



Ingrediente

250 g făină

150 ml apă caldă

1/2 linguriță sare

2 lingurițe drojdie uscată

1 lingură zahăr

3 lingurițe ulei de măsline pentru frământare

8 lingurițe ulei de măsline pentru coacere

Făina, sarea, drojdia și zahărul se amestecă bine într-un bol. Apa caldă se adaugă peste făină și se frământă până aluatul nu se mai lipește de mâini. Se adaugă o lingură de ulei de măsline și se frământă foarte bine. Se lasă aluatul 30 de minute la crescut. Se împarte în 4 și fiecare parte se întinde bine. Fiecare turtă se coace în tigaie, pe ambele părți, aproximativ 4 minute.





DANSKE FRIKDELLER

Det skal du bruge til frikadellerne:

- 500 gram hakket svinekød eller hakket kalv og flæsk,
- 1 mellemstort løg
- 1 æg
- 3 spsk mel
- 1-1,5 dl mælk
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber

Sådan laver du frikadeller

Hak løget helt fint (gerne på en minihakker) og rør det i farsen med æg, mel, mælk, salt og peber. Rør til du har en lind fars. Har du tid, så lav farsen god tid i forvejen, og sæt den nogle timer i køleskabet – så trænger smagen bedre ind.

Steg frikadellerne på en pande i fedtstof ved jævn varme ca. 6 min. på hver side.





DANISH MEATBALLS



What you'll need for the meatballs:

- 500 grams of minced pork or minced calf and pork,
- 1 medium onion
- 1 egg
- 3 tablespoons flour
- 1-1.5 dl of milk
- 2 tbsp salt
- 1 teaspoon pepper

How to make meatballs:

Chop the onion perfectly fine and stir it with eggs, flour, milk, salt and pepper.

If you have time, put it in the fridge for a few hours. Fry the meatballs on a pan in fat by evenly heat approx. 6 min. on each side. Turte



Polenta





Receita de Polenta

Ingredientes

250 g de Farinha de milho

30 g de Manteiga

1 l de Caldo de frango

70 g de Queijo parmesão

sal a gosto

Modo de preparação

Coloque o caldo de frango e a manteiga para ferver. Adicionar a farinha de milho e mexendo sempre, deixe cozinhar cerca de 45 minutos. Tempere com sal se necessário. Finalize com queijo parmesão.

Ingredienti per 4 persone

Farina di mais 500 gr.
2 litri di acqua
1 cucchiaio di olio di oliva
1 cucchiaio di sale marino



Come preparare la polenta

Per preparare la polenta mettete sul fuoco una pentola di acciaio dal fondo spesso con l'acqua necessaria per la preparazione. Non appena comincerà a bollire aggiungete il sale e versate a pioggia la farina di mais mescolando prima velocemente con una frusta, per evitare la formazione di grumi, e poi con il cucchiaio di legno. Aggiungete poi l'olio e mescolate ancora fino a che non riprenda a bollire. Abbassate la fiamma e continuate la cottura a fuoco lento per 40/50 minuti mescolando di continuo per evitare che la polenta si attacchi al fondo della pentola. Trascorso il tempo necessario la polenta sarà pronta: alzate la fiamma fino a quando non si staccherà bene dalla pentola e dal fondo, sempre mescolando. Capovolgete la pentola su un tagliere, che dovrà essere di poco più grande del diametro del tegame utilizzato per la cottura. La vostra polenta è pronta per essere gustata così com'è o accompagnata da sughi o altre pietanze.



Polenta (cuisson avec du lait)

LES INGRÉDIENTS



Polenta pré-cuite :
150 g
Lait 1/2 écrémé :
65 cl
Beurre doux : 20 g
Gros sel : 5 g
Moulin à poivre : 6
tour(s)
Huile d'olive : 3 cl



DESCRIPTIF DE LA RECETTE

ETAPE 1

Faire bouillir le lait et l'assaisonner de sel et de poivre. Ajouter ensuite la polenta en pluie et cuire à feu moyen pendant 3 min, sans cesser de remuer. Ajouter le beurre. Verser la polenta sur une plaque recouverte de film alimentaire et l'étaler sur une épaisseur de 1,5 cm. La recouvrir d'un film et la réserver au frais.

ETAPE 2

Après refroidissement, couper de grosses frites dans la polenta.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer les frites pendant 2 min de chaque côté, puis les éponger sur du papier absorbant.



Huevos rellenos de atún

Ingredientes

Para 12 unidades

Huevos

6

Atún en aceite en lata

3

Mayonesa

45 ml

Salsa de tomate



Cómo hacer huevos rellenos de atún

Cocemos los huevos en agua hirviendo durante 10 minutos, pasado este tiempo los sacamos del agua y los refrescamos con agua fría. Cuando estén fríos los pelamos y los cortamos en dos a lo largo. Sacamos las yemas y reservamos una para decorar. Ponemos el resto de las yemas en un bol y añadimos el atún, la mayonesa, mezclamos bien.

Con ayuda de una cuchara, vamos rellenando las mitades de claras, dándole forma abombada. Cubrimos el fondo de la fuente de servir con salsa de tomate y colocamos los huevos encima. Desmenuzamos la yema reservada y adornamos con ella el plato.



TUNA DEVEILED EGGS



INGREDIENTS

8 large hard boiled eggs, halved
2 cans albacore tuna, packed in water, drained
1 tbsp red onion, minced
1/3 cup mayo
1 teaspoon red wine vinegar
chopped fresh chives
salt and pepper, to taste

INSTRUCTIONS

In a medium bowl combine the egg yolks with mayo and mash.

Add tuna, red onion and red wine vinegar.

Scoop heaping spoonfuls of the tuna salad into the 16 halved eggs. Garnish with chives.



Guacamole

Ingredientes

2 aguacates
30g cebolla fresca
50g tomate
1/4 pimiento
1/2 lima
Cilantro fresco
Sal



CÓMO HACER GUACAMOLE

Troceamos la cebolla en trocitos pequeños, hacemos lo mismo con el tomate y el pimiento verde, reservamos. Picamos el cilantro en trocitos pequeños (no abuseis de este condimento), aproximadamente 1/2 cucharadita una vez este picado. Partimos la lima por la mitad (vamos a utilizar el jugo de media lima, la otra mitad podemos utilizarla en otra preparacion). Pelamos los aguacates, retiramos el hueso (conservar el hueso), disponemos los aguacates en un plato y con un tenedor aplastamos bien. Añadimos un poquito del jugo de la lima (mas o menos 1 cucharadita pequeña).

Incorporamos el tomate picado, el pimiento picado, la cebolla picada, el cilantro picado y una pizca de sal. Mezclamos todo bien, probamos y si le falta un poquito mas de sal, sazonamos al gusto.

Una vez estén bien mezclados todos los ingredientes, podeis servirlo.



Guacamole

ZUTATEN

2 Stück Avocado, reif
1 Tomate - entkernt und sehr fein gewürfelt
1 kleine Zwiebel, rot - sehr fein gewürfelt
1 EL Korianderblätter, frisch - fein gehackt
1 Zehe Knoblauch - ausgepresst oder gerieben
1 Limette (2 Hälften) - frisch gepresst
Meersalz und schwarzer Pfeffer - zum Abschmecken



ANLEITUNG

Als erstes nimmst Du eine kleine Schüssel zur Hand, halbiert Du die Avocado, entfernst den Kern und löst das Fruchtfleisch mit einem Löffeln heraus.

Dann eine Hälfte der Limette über der Avocado auspressen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.

Von den Tomaten das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden, ebenso die rote Zwiebel fein würfeln sowie den Koriander fein hacken.

Alle Zutaten zum Avocado-Mus geben, die Knoblauchzehe darüber auspressen oder reiben, die zweite Hälfte Limette auspressen und alles noch einmal vermengen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Guacamole in einem Schüsselchen als Dip oder Beilage servieren. Ich wünsche Dir einen guten Appetit.













