

A DOUA PASIUNE!

luni, 24 aprilie 2023

Când nu sunt la pescuit s-au nu m pot duce, atunci când sezonul este închis, îmi place s -mi petrec timpul liber în buc t rie, s g tesc aproape orice fel de mâncare i s încerc noi provoc ri în domeniul culinar.

Îmi plac provoc rile unor re ete noi dar, mai ales, îmi place foarte mult s improvizez spontan, din propria ini iativ i, bineîn eles, s deviez de la re eta ini ial . Cum sezonul la pescuitul p str vului în această perioad a anului este închis, iar revizia i între inerea ustensilelor de pescuit este f cut , în afar de a scrie câteva articole de pescuit i de a citi reviste i c r i cu specific pesc resc, nu prea îmi r mân multe lucruri de f cut în timpul liber. A a c la sfâr itul lunii lui M r i or am mers la cea mai apropiat cresc torie de p str vi din zon , de unde am cump rat patru p str vi din specia fântânel de dimensiuni nu foarte mari, cam la 300-400 grame bucata, pe care am decis s -i preg tesc pentru cin . Iar ca re et culinar am ales una pu in neobi nuit , care ulterior s a dovedit o foarte bun alegere i cu care fiecare membru al familiei a fost foarte mul umit.

Înainte de a ajunge la p str v rie, am oprit la un Supermarket ca s cump r ceva fructe si legume, extrem de necesare pentru o asemenea re et . Ca ingrediente am folosit urm toarele: l mâie, suc de ro ii, unt, sare, piper, ciuperci, ardei gras, ro ii chery (micu e), pere, mere, portocale, ananas, ceap , usturoi, dovlecei, pesmet, 2,3 linguri de miere de albine i mult suflet.

Începem prin a eviscera pe tii cu un cu it bine ascu it lâng aripioara dorsal , dup care scoatem m runtaiele, sp l m pe tii cu ap rece, le d m cu pu in sare i piper, dup care îi punem la rece aproximativ dou ore, timp în care preg tim legumele i fructele pentru umplutur , iar sucul de portocale îl l s m la urm , deoarece acesta se serve te fierbinte. Cura m legumele i fructele, dup care le sp l m bine i le t iem în cubule e cât mai mici, le punem într-o tigaie cu pu in unt sau untdelemn i le l s m la foc mediu cam 30 minute. Dup ce sunt gata le punem la r cit, iar apoi ad ug m 1, 2 ou i amestec m cu grij . La final ad ug m pesmetul dup care amestec m încet i cu o foarte mare grij pentru a nu distruge fructele i legumele. Dup ce totul este gata, umplem pe tii cu aceasta i îi punem la cuptor la 180/200 C° timp de 45/60 de minute.

În tot acest timp preg tim sosul de portocale, care este foarte simplu, iar ca i ingrediente am folosit urm toarele: zah r brun, dou pahare suc proasp t de portocal , 1,2 linguri de coaj ras de portocal i câteva cubule e de unt. Punem sucul de portocale într-un recipient de dimensiuni potrivite la înc lzit pe foc mediu, dup care ad ug m zah rul brun i coaj ras de portocal , amestecând continuu pân când totul se omogenizeaz i se îngroa pu in. Dup ce este gata se ia de pe foc i se serve fierbinte. În cazul re etei mele de azi, sosul de portocale îl servim fierbinte într-o farfurie mare, în care ad ug m un p str v scos din cuptor i umplut cu toate bun t ile pe care le-am enumerat adineauri i, bineîn eles, dup gust, un mujdei de usturoi i o m m ligu f cut din f in de m lai sau cartofi natur.

tiu c re eta nu este una foarte simpl , dar nici foarte complicat nu este, eu am g tit dup această re et de foarte mul i ani i de foarte multe ori. Secretul la această re et este obliga ia ca pe tele pe care-l preg tim s fie foarte proasp t i necongelat, iar restul gustului vine de la sine.

Celor care se încumet s încerce această re et , nu-mi r mâne nimic altceva de f cut decât s le urez spor la treab i poft bun !

Petru Milo_