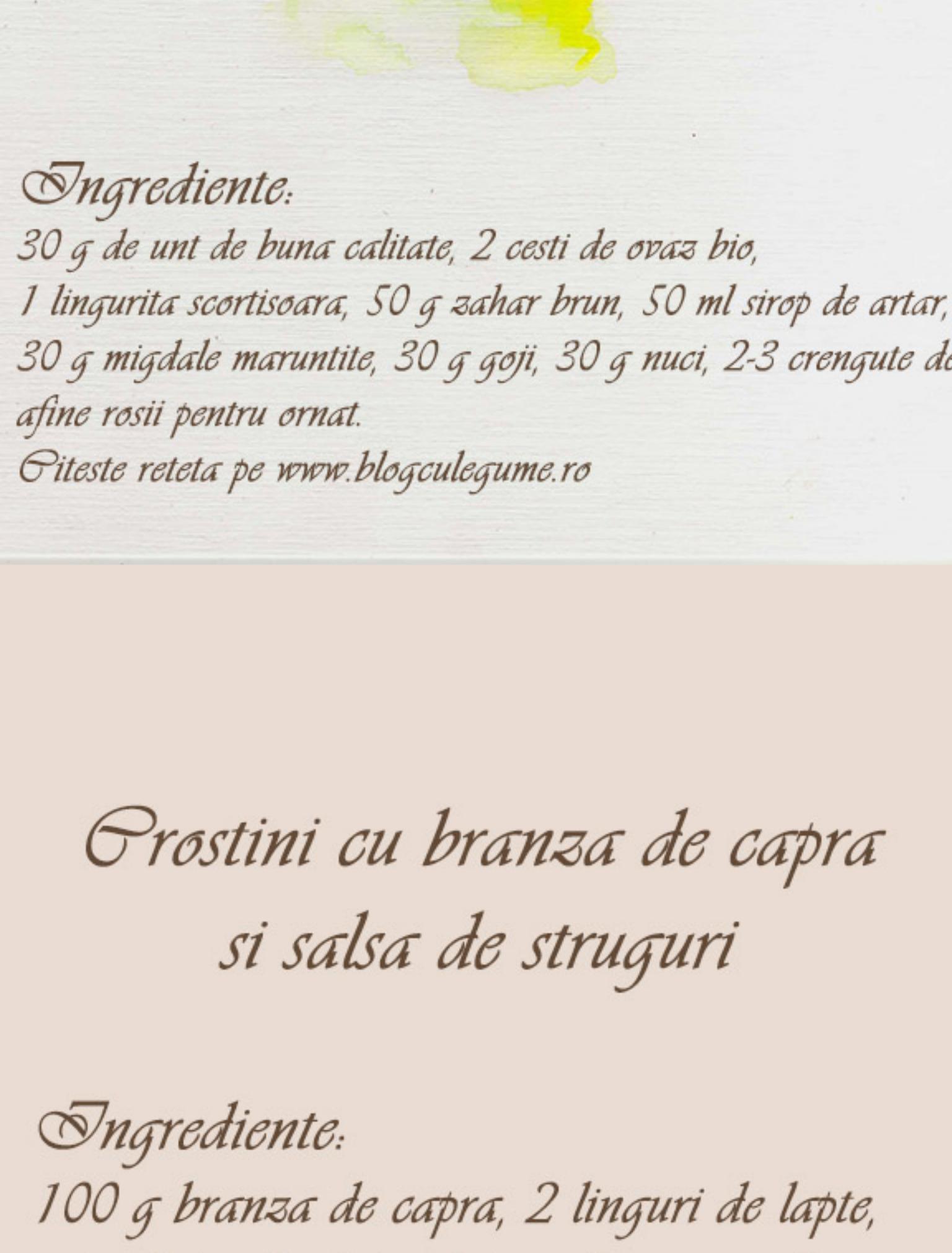




Retete de Sarbatoare

Foto: blogculegume.ro, Ilustratie: Dana Stanciu

Granola de sarbatoare cu Goji si Afine roșii



Ingrediente:

30 g de unt de buna calitate, 2 cesti de ovaz bio,
1 lingurita scortisoara, 50 g zahar brun, 50 ml sirop de artar,
30 g migdale maruntite, 30 g goji, 30 g nuci, 2-3 crengute de
afine rosii pentru ornat.

Citeste reteta pe www.blogculegume.ro

Grostini cu branza de capra
si salsa de struguri



Ingrediente:

100 g branza de capra, 2 linguri de lapte,
o bagheta din faina integrala cu cereale,
20 boabe de struguri negri, o jumalata de ceapa
rosie mica, tocata marunt, 1 lingurita de otet de
vin, piper rosu proaspas macinat, cateva fire de
patrunjel proaspas.

Citeste reteta pe www.blogculegume.ro



Spuma de ciocolata Raw

Ingrediente:

2 avocado bine copti, 4 curmale uscate, fara samburi,
3 linguri de sirop de agave, 2 linguri de cacao, semintele de
la o pastarie de vanilie, un praf de sare, fructe proaspate si
nuci pentru ornat.

Citeste reteta pe www.blogculegume.ro



...Un prilej sa ne regasim pe noi insine,
un prilej sa ne bucuram ca avem alaturi
familia si prietenii, si un prilej de razas
pentru a ne aminti care sunt lucrurile
care conteaza cu adevarat... cele simple...



Galette cu ciuperci
si branza Gorgonzola



Ingrediente:

Pentru aluat:
300 g faina, 100 g unt de buna calitate, zeama de la
jumatate de lamaie, 50 ml mantana dulce, un praf de sare rosie

Pentru umplutura:

1 kilogram de ciuperci variate (ghebe, portobello,
galbiori, funghi porcini), 1 ceapa alba, 2 cepe verzi, 2 catei de usturoi,
un cub de unt, 50 gr branza Gorgonzola, sare, piper proaspas macinat,
1 ou ecologic

Citeste intreaga reteta pe www.blogculegume.ro

