

Συνταγές για το πρωτοχρονιάτικο τραπέζι

Η αναμονή της αλλαγής του χρόνου έχει από μόνη της κάτι γιορτινό και ευχάριστο. Κυριαρχεί ανυπομονησία και ευχάριστη προσμονή. Μικρές ή μεγαλύτερες οικογενειακές και φιλικές συγκεντρώσεις ξεκινούν από νωρίς, μικροί και μεγάλοι κουβεντιάζουμε, γελάμε, παίζουμε επιτραπέζια παιχνίδια και περιμένουμε να έρθει το ελπιδοφόρο «νέον έτος». Μέχρι να έρθει εκείνη η ώρα αλλά και για όσες ακόμη ώρες κρατήσει η γιορτινή βραδιά, θέλουμε να γευόμαστε κάθε τόσο ωραίες νοστιμιές, όχι όμως απαραίτητα γύρω από ένα [στρωμένο τραπέζι](#) όπως συνηθίζουμε τα Χριστούγεννα. Η παραμονή της Πρωτοχρονιάς είναι ένα πάρτι, ένα πολύωρο, χαρούμενο τσιμπολόγημα και αυτό που θέλουμε είναι ένα πλούσιο τραπέζι με λογής λογής λιχουδιές: μεζεδάκια για το καλωσόρισμα και για να έχουμε δίπλα μας όσο πίνουμε το aperitif μας, λαχταριστές μπουκιές για μικρούς και μεγάλους, finger foods που θα απολαμβάνουμε κουβεντιάζοντας ζωηρά.

Συμβουλές για έναν πλήρη μπουφέ

1. Προτιμάμε ορεκτικά και μεζεδάκια χωρίς σάλτσες για να τα παίρνουμε εύκολα με τα χέρια από τις πιατέλες. Μαζί τους μπορούμε να έχουμε ντιπ, όπου χρειάζεται, μοιρασμένα σε μικρά μπολάκια, για ευκολία.
2. Προτιμάμε [σούπες βελουτέ](#) για να μην πιτσιλιζόμαστε από ολόκληρα κομμάτια που τυχόν πέζουν στο ζουμί κατά το σερβίρισμα. Τις μοιράζουμε σε φλιτζάνια, μικρά μπολάκια, χαμηλά ποτήρια, ακόμη και σε σφηνάκια.
3. Οι πίτες και τα πιτάκια είναι απαραίτητα, καθώς κόβονται ή σερβίρονται εύκολα.
4. Τα συνοδευτικά με πατάτες είναι προτιμότερο να είναι φουρνιστά, χωρίς πολλά ζουμιά, ώστε με ένα κουτάλι να πάρουμε εύκολα μια ποσότητα στο πιάτο μας, σχεδόν όσο εύκολα σερβιριζόμαστε ένα πιλάφι ή το κουσκούς.
5. Καλό είναι να υπάρχουν λογής λογής σουβλάκια που επίσης σερβίρονται εύκολα. Δεν χρειάζεται να έχουν το κλασικό μέγεθος -κόβουμε τα καλαμάκια στη μέση και φτιάχνουμε πολλά, μικρότερα.
6. Ενα ρολό από κρέας είναι απαραίτητο, αφού κόβεται εύκολα σε φέτες και σερβίρεται χωρίς πρόβλημα. Σε ξεχωριστά μπολάκια θα έχουμε το gravy ή τις σάλτσες τους και αν δεν έχουν, απαραίτητα μουστάρδα ή μια εύκολη σος γιαουρτιού.

7. Οι [σαλάτες](#), εύκολες εξ ορισμού, ας υπάρχουν σε αρκετή ποικιλία (με λάχανο, πράσινες κ.λπ.).

Μπρουσκέτες με σκορδάταμανιτάρια



ΥΛΙΚΑ

- 60 ml ελαιόλαδο
- 150 γρ. μικρά λευκάμανιτάρια
- 2 σκελίδες σκόρδου, σε φετάκια
- 1 κουτ. σούπας κονιάκ (ή κρασί)
- 2 κουτ. σούπας φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα
- 4 φέτες ψωμί, της αρεσκείας μας
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

- Για να φτιάξουμε τις μπρουσκέτες με σκορδάταμανιτάρια ξεκινάμε με το να σκουπίσουμε ταμανιτάρια με μια νοτισμένη πετσέτα και τα κόβουμε στα δύο.
- Σοτάρουμε ταμανιτάρια και το σκόρδο στο ελαιόλαδο, σε δυνατή φωτιά για 3 - 4 λεπτά μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν.
- Αλατοπιπερώνουμε, σβήνουμε με το κονιάκ, προσθέτουμε τα φύλλα μαϊντανού, και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2 λεπτά ακόμα.
- Ψήνουμε το ψωμί στην τοστιέρα ή στο γκριλ και μοιράζουμε επάνω το μείγμαμανιταριών.
- Σερβίρουμε τις μπρουσκέτες ζεστές και συνοδεύουμε με Μια πράσινη σαλάτα.

5' προετοιμασία , 10' μαγείρεμα, **Σύνολο: 15'** **Μερίδες: 4**

Κιμαδοταρτάκια πικάντικα



Υλικά

- 2 φύλλα κουρού, κομμένα με κουπάτ ή πιατάκι σε στρογγυλούς δίσκους διαμέτρου περίπου 7 εκ.
- 16 ατομικές φόρμες για ταρτάκια ή φόρμα με θήκες για μάφιν
- 500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος (ελιά ή λάπα)
- 1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 100 ml κρασί λευκό, ξηρό
- 1 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας διαλυμένος σε 1 φλιτζάνι ζεστό νερό
- 1 κουτ. γλυκού αλεύρι για όλες τις χρήσεις, διαλυμένο σε 3 κουτ. σούπας κρύο νερό
- 5 μπαχάρια, ολόκληρα, κοπανισμένα
- 1 φύλλο δάφνης
- 1/2 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο, σε σκόνη
- 1/2 κουτ. γλυκού μπούκοβο
- 1 κουτ. γλυκού δεντρολίβανο, ξηρό
- 1 κουτ. σούπας πάπρικα, καυτερή
- 1 κουτ. γλυκού ξύσμα πορτοκαλιού
- 2 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα
- 120 γρ. κασέρι της αρεσκείας μας, χοντροτριμμένο
- 1/2 φλιτζάνι φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο λίγο βούτυρο για το ταψί
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

- Για να φτιάξουμε κιμαδοταρτάκια πικάντικα, αρχικά βγάζουμε το φύλλο από την κατάψυξη και το αφήνουμε μέσα στη συσκευασία του σε θερμοκρασία δωματίου, μέχρι να ξεπαγώσει καλά.
- Στη συνέχεια ζεσταίνουμε μια μέτρια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και ρίχνουμε, χωρίς λιπαρή ουσία, τον κιμά, το κρεμμύδι, τα μπαχάρια, τη δάφνη, το μοσχοκάρυδο, το μπούκοβο, το δεντρολίβανο, την πάπρικα και αλατοπίπερο.
- Σοτάρουμε για 4-5 λεπτά μέχρι να ροδίσει ο κιμάς, να εξατμιστούν τα υγρά και να αρχίσει να κολλάει.
- Ρίχνουμε το λάδι, ανακατεύουμε να λαδωθεί καλά ο κιμάς και σβήνουμε με το κρασί.
- Ανακατεύουμε έντονα για 2-3 λεπτά με ξύλινη κουτάλα, ξύνοντας τον πάτο για να ξεκολλήσουν τα καμένα υπολείμματα.
- Προσθέτουμε τον πελτέ με το νερό, το αλεύρι και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- Μετριάζουμε τη φωτιά, δεν σκεπάζουμε την κατσαρόλα και μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά ή μέχρι να πιει ο κιμάς τα υγρά και να χυλώσει.
- Αποσύρουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσει και αφαιρούμε το φύλλο δάφνης.
- Προσθέτουμε τα αυγά, το κασέρι και τον μαϊντανό και ανακατεύουμε.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C.
- Βουτυρώνουμε τις ατομικές φόρμες για ταρτάκια ή το ταψί για μάφινς.
- Βάζουμε μέσα τους δίσκους ζύμης, γεμίζουμε με το μείγμα του κιμά και ψήνουμε για περίπου 15-20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει η ζύμη και να λιώσει το κασέρι.
- Αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς και ξεφορμάρουμε τα πικάντικα κιμαδοταρτάκια.

20' προετοιμασία

Τεμάχια: 15 - 16

50' μαγείρεμα

Σύνολο: 1 ώρα και 10'

Σουβλάκια κοτόπουλου με γλυκόξινη σάλτσα και ανανά



Υλικά

Για τα σουβλάκια

- 800 γρ. φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου, σε κύβους περίπου 2-3 εκ.
- 3 πιπεριές Φλωρίνης (από βαζάκι), σε καρέ
- 450 γρ. ανανάς, σε φέτες, από κονσέρβα, κομμένες σε κύβους περίπου 2-3 εκ. (κρατάμε το σιρόπι του ανανά σε μικρό μπολ στην άκρη, για τη σάλτσα)
- 12-16 καλαμάκια για σουβλάκια

Για τη μαρινάδα

- 70 ml σάλτσα σόγιας
- 1/2 κουτ. γλυκού σάλτσα tabasco
- 2 κουτ. σούπας μέλι της αρεσκείας μας
- 1 κουτ. σούπας ξίδι της αρεσκείας μας
- 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

Για τη σάλτσα

- 1 κουτ. γλυκού σάλτσα Worcestershire (αγγλική σάλτσα με ξίδι, μπαχαρικά, αντζούγιες κ.ά., την οποία βρίσκουμε συσκευασμένη σε γυάλινα μπουκαλάκια, σε όλα τα σούπερ μάρκετ, στα ράφια με τα ξίδια κ.α.)
- 2 κουτ. γλυκού ντοματοπελτές, αραιωμένος σε περίπου 70 ml (6 κουτ. σούπας) νερό

Διαδικασία

Μαρινάδα

- Για τα σουβλάκια κοτόπουλου με γλυκόξινη σάλτσα και ανανά, σε ένα βαθύ μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα με ένα κουτάλι έως ότου αναμειχθούν.
- Βάζουμε το κοτόπουλο και το ανακατεύουμε καλά μέχρι να καλυφθεί καλά από τη μαρινάδα, καλύπτουμε με διαφανή μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 2 ώρες, να μαριναριστεί.

Σουβλάκια

- Βγάζουμε το κοτόπουλο από τη μαρινάδα (κρατάμε όμως τη μαρινάδα, γιατί θα τη χρειαστούμε), το στραγγίζουμε και το περνάμε στα καλαμάκια εναλλάξ με τα κομμάτια της πιπεριάς και του ανανά. Φτιάχνουμε περίπου 12-16 σουβλάκια και τα τοποθετούμε στο ταψί ή στη λαμαρίνα του φούρνου.
- Βάζουμε το ταψί στο δεύτερο ράφι κάτω από το γκριλ και ψήνουμε για περίπου 10 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν.

Σάλτσα

- Παράλληλα, σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε τη μαρινάδα, το σιρόπι του ανανά, τον ντοματοπελτέ και τη σάλτσα Worcestershire, τα ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να «δέσει» ελαφρώς η σάλτσα.

Σερβίρισμα

- Βγάζουμε τα σουβλάκια από τον φούρνο, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα και τα συνοδεύουμε με πράσινη σαλάτα ή ρύζι μπασμάτι.

20' προετοιμασία

Μερίδες: για 4 μερίδες

20' μαγείρεμα

2 ώρες αναμονή

Σύνολο: 2 ώρες και 40'

Σουβλάκια χοιρινά με γιαούρτι και πάπρικα



Υλικά

Μερίδες: 14 τμχ

- 1.200 γρ. χοιρινό (από μπούτι ανάμεικτο με λίγο λαιμό), κομμένο σε κύβους περίπου 2 - 3 εκ.
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρές φέτες
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 40 ml ελαιόλαδο

Για τη μαρινάδα

- 600 γρ. γιαούρτι, στραγγιστό
- 2 κουτ. σούπας πάπρικα της αρεσκείας μας (ταιριάζει πολύ η καπνιστή, που βρίσκουμε σε καλά μπαχαρικά. Εναλλακτικά, βάζουμε γλυκιά, που βρίσκουμε και στα σούπερ μάρκετ)
- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
- 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Σερβίρισμα

- 1½ κουτ. σούπας δυόσμος ξερός ή ρίγανη, κοπανισμένα
- χυμός λεμονιού (ανάλογα με το πόσο μας αρέσει)

Διαδικασία

- Μαρινάδα:

- Σε ένα βαθύ μπολ ανακατεύουμε το λάδι με τον πελτέ, την πάπρικα, το λεμόνι και πιπέρι. Προσθέτουμε το γιαούρτι και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, μέχρι να αναμειχθούν τα υλικά. Βάζουμε τη μισή ποσότητα από το μείγμα του γιαουρτιού σε ένα μπολ, το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο, μέχρι το σερβίρισμα.
- Στο μπολ με την υπόλοιπη ποσότητα από το μείγμα βάζουμε τους κύβους του κρέατος, ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν από τη μαρινάδα, σκεπάζουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 2 ώρες, να μαριναριστούν. Αν έχουμε χρόνο, μπορούμε να τα μαρινάρουμε μέχρι και 6 - 8 ώρες.
- Σουβλάκια
- Προθερμαίνουμε το γκριλ του φούρνου. Λαδώνουμε ελαφρώς τη σχάρα του φούρνου και την τοποθετούμε στην υψηλότερη θέση. Από κάτω στερεώνουμε ένα ταψί, ώστε να πέφτουν μέσα τα υγρά του ψησίματος και να μη λερώσουμε το φούρνο.
- Περνάμε τους κύβους του κρέατος στα καλαμάκια εναλλάξ με κομμάτια κρεμμυδιού. Φροντίζουμε, επίσης, να μοιράσουμε όσο γίνεται πιο ομοιόμορφα τα λιπαρά κομμάτια κρέατος, ώστε να δώσουν την απαραίτητη υγρασία σε κάθε σουβλάκι. Τα σκουπίζουμε απαλά με ένα χαρτί κουζίνας από τη μαρινάδα (δεν χρειάζεται να την αφαιρέσουμε όλη), τα λαδώνουμε ελαφρώς, τα αλατοπιπερώνουμε και τα βάζουμε στη σχάρα.
- Ψήνουμε για περίπου 20 - 25 λεπτά, γυρίζοντάς τα και από τις τέσσερις πλευρές, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν και να ψηθούν καλά και στο εσωτερικό τους, καθότι το χοιρινό τρώγεται μόνο καλοψημένο. Αν χρειαστεί, τα ψήνουμε για λίγο ακόμη, κατεβάζοντας τη σχάρα μία σκάλα.
- Βάζουμε τα σουβλάκια σε μια πιατέλα, τα πασπαλίζουμε με το δυόσμο ή τη ρίγανη, τα ραντίζουμε με το λεμόνι και τα σερβίρουμε με τη σάλτσα γιαουρτιού που είχαμε φυλάξει. Συνοδεύουμε με τραγανές αραβικές πίτες και, αν θέλουμε, με λεπτές ροδέλες από καρότα, σιγομαγειρεμένες στο τηγάνι με λίγο νερό, ελαιόλαδο και κύμινο, για περίπου 20 λεπτά.

2 ώρες προετοιμασία , 20' μαγείρεμα, Σύνολο: 2 ώρες και 20' Μερίδες: 14 τμχ

Κολοκυθόσουπα βελουτέ



Υλικά

Μερίδες: 4

- 1 ολόκληρη κολοκύθα, βάρους περίπου 1 κιλού
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος πλήρης + λίγη επιπλέον για το σερβίρισμα
- 200 ml φρέσκος χυμός κολοκύθας *
- 45 γρ. ζάχαρη κοινή, λευκή
- 9 γρ. φρέσκο τζίντζερ, καθαρισμένο και τριμμένο
- 1/4 κουτ. γλυκού κανέλα σε σκόνη (0,2 γρ.)
- 20 ml Port (διάσημος πορτογαλλικός γλυκός, ενισχυμένος οίνος – τον αντικαθιστούμε με ελληνική Μαυροδάφνη)
- 15 γρ. ανθός αλατιού
- 1/3 κουτ. γλυκού λευκό πιπέρι
- λίγο βούτυρο για το άλειμμα της κολοκύθας

Διαδικασία

- Για την κολοκυθόσουπα βελουτέ, προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C και στρώνουμε τη λαμαρίνα του φούρνου με λαδόκολλα.
- Κόβουμε την κολοκύθα οριζοντίως στη μέση και αφαιρούμε με ένα κουτάλι, τα σπόρια και τις ίνες. Τακτοποιούμε τα δύο μέρη κολοκύθας στο ταψί με την κομμένη πλευρά προς τα επάνω. Την αλείφουμε γενναιόδωρα με βούτυρο και ψήνουμε για 1 ώρα, μέχρι να μαλακώσει. Δεν τη σκεπάζουμε. (Ελέγχουμε τρυπώντας τη σάρκα της με ένα μαχαιράκι).
- Ξεφουρνίζουμε και όσο είναι ακόμη ζεστή, αφαιρούμε την ψίχα με ένα κουτάλι. Θα χρειαστούμε 500 γρ. για την σούπα. Την υπόλοιπη την διατηρούμε σε μπολ στο ψυγείο για άλλη χρήση (σε σαλάτες, σε ριζότι, σε ομελέτες).

- Βάζουμε όλα τα υλικά για τη σούπα σε μια κατσαρόλα, εκτός από το κρασί και το πιπέρι και βράζουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι η σούπα να αρχίσει να κοχλάζει.
- Μετριάζουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για άλλα 10 – 15 λεπτά, μέχρι η σούπα να «δέσει» ελαφρώς. Αποσύρουμε από τη φωτιά και την πολτοποιούμε με ραβδομπέντερ (ή αν δεν έχουμε τη μεταφέρουμε σε δόσεις στον πολυκόφτη).
- Τη σουρώνουμε (προαιρετικά - αν θέλουμε πιο φίνο και βελούδινο αποτέλεσμα), προσθέτουμε το κρασί και το πιπέρι, ανακατεύουμε και σερβίρουμε σε βαθιά μπολ.
- Σε κάθε μπολ προσθέτουμε, αν θέλουμε, λίγη κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε απαλά για να δημιουργήσουμε όμορφα «νερά».

20' προετοιμασία

1 ώρα και 20' μαγείρεμα

Σύνολο: 1 ώρα και 40'

Πουρές παντζαριού με καρύδια



Υλικά

Μερίδες: Για 1 μεγάλο μπολ

- 6 - 7 παντζάρια, οι βολβοί (τα φύλλα τα κρατάμε στο ψυγείο για σαλάτα), καλά πλυμένοι (με τη φλούδα)
- 250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 150 γρ. μαγιονέζα
- 100 γρ. καρύδια, τριμμένα σε σκόνη + λίγα χοντροσπασμένα για στόλισμα
- 1/2 ματσάκι άνηθος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια), ψιλοκομμένος (κρατάμε λίγο για στόλισμα)
- 2 σκελίδες σκόρδου (ή όσο θέλουμε), λιωμένες
- 3 κουτ. σούπας ξίδι της αρεσκείας μας

- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

- Για το πουρέ παντζαριού με καρύδια, σε μια κατσαρόλα βράζουμε τα παντζάρια σε άφθονο αλατισμένο νερό για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν (ελέγχουμε αν έγιναν τρυπώντας τα με ένα λεπτό μαχαίρι - πρέπει να τα διαπερνά με ευκολία). Τα σουρώνουμε, τα καθαρίζουμε και τα πολτοποιούμε στο μπλέντερ.
- Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά (γιαούρτι, μαγιονέζα, τριμμένα καρύδια, άνηθο, σκόρδο, ξίδι και αλατοπίπερο) και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Βάζουμε τον πουρέ σε ένα μπολ σερβιρίσματος, πασπαλίζουμε με λίγο άνηθο και χοντροσπασμένα καρύδια και σερβίρουμε συνοδεύοντάς τον με κριτσίνια ή με φρυγανισμένες φέτες ψωμιού.

20' προετοιμασία

40' μαγείρεμα

Σύνολο: 1 ώρα

Πίτα με σολομό,μανιτάρια και ρύζι



40' προετοιμασία

1 ώρα μαγείρεμα

1 ώρα και 15' αναμονή

Σύνολο: 2 ώρες και 55'

Υλικά

Μερίδες: 6-8

Για τη ζύμη

- 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 ml φρέσκο, πλήρες γάλα, ζεστό
- 7 γρ. ξηρή μαγιά
- 50 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 1 αυγό
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι

Για τη γέμιση

- 400 γρ. φιλέτο σολομού, χωρίς δέρμα, σε μικρούς κύβους
- 230 γρ.μανιτάρια, σε φέτες
- 50 γρ. ρύζι γλασέ
- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 βραστά αυγά, ψιλοκομμένα
- 1/2 μάτσο μαϊντανός και άνηθος
- 60 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 αυγό χτυπημένο, για το άλειμμα

Για τα μπλινί (κρέπες)

- 200 ml φρέσκο γάλα, πλήρες
- 2 αυγά
- 140 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1 κουτ. σούπας λάδι
- λίγο βούτυρο για το τηγάνισμα

Διαδικασία

Ζύμη

- Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε τη μαγιά με το ζεστό γάλα και τη ζάχαρη και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει και να αφρίσει για 15 λεπτά.
- Σε βαθύ μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι.
- Ρίχνουμε το μείγμα της μαγιάς και το αυγό και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια λεία και αφράτη ζύμη. Πλάθουμε σε μπάλα.

- Λαδώνουμε ένα βαθύ μπολ, βάζουμε την μπάλα ζύμης, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 1 ώρα, να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο. Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε τις κρέπες και τη γέμιση.

Μπλινί (κρέπες)

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ με το σύρμα, μέχρι να σχηματιστεί ένας χυλός.
- Αλείφουμε ένα μικρό τηγάνι με λίγο βούτυρο και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά.
- Ρίχνουμε 1/2 φλιτζ. τσαγιού από τον χυλό στο τηγάνι, σχηματίζοντας μια λεπτή κρέπα.
- Τηγανίζουμε για 1-2 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να χρυσίσει.
- Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία, μέχρι να τελειώσει ο χυλός. Αφήνουμε τις κρέπες στην άκρη.

Γέμιση

- Σε μια μικρή κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό που κοχλάζει, ρίχνουμε το ρύζι και μετριάζουμε τη φωτιά.
- Βράζουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.
- Το στραγγίζουμε και το αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε τα μανιτάρια με το κρεμμύδι, μέχρι να ροδίσουν.
- Αφήνουμε να κρυώσουν. Προσθέτουμε όλα τα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε.

Πίτα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C και καλύπτουμε με λαδόκολλα ένα μέτριο ταψί.
- Σε μια λεία επιφάνεια, ανοίγουμε τη ζύμη σε παραλληλόγραμμο φύλλο περίπου 40 x 60 εκ. (Μπορούμε να κρατήσουμε στην άκρη ένα κομματάκι ζύμης για διακόσμηση.)
- Απλώνουμε πάνω στο φύλλο τις κρέπες (η μία να μισοκαλύπτει την άλλη) και από πάνω, κατά μήκος της μακριάς πλευράς, απλώνουμε τη γέμιση.
- Καλύπτουμε τη γέμιση διπλώνοντας τις κρέπες και μετά κλείνουμε με το ζυμάρι, τυλίγοντας σε ρολό.
- Διακοσμούμε, αν θέλουμε, με το υπόλοιπο ζυμάρι και αλείφουμε με το χτυπημένο αυγό.
- Ψήνουμε για 35-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το φύλλο.

Σαλάτα με κέιλ, μήλο, φέτα και σταφίδες



30' προετοιμασία

Σύνολο: 30'

Υλικά

Μερίδες: 6-8

- 2 μάτσα κέιλ (σε ορισμένα μανάβικα και σε λίγα σούπερ μάρκετ), χοντροκομμένα (εναλλακτικά, σγουρό μαρούλι)
- 1/2 κουτ. γλυκού καλό αλάτι
- 15 ml ρυζόξιδο
- 45 ml ελαιόλαδο
- 1 μήλο, κατά προτίμηση ποικιλίας Κίκυ, σε μικρά καρέ
- 150 γρ. φέτα, σπασμένη με το χέρι σε κομμάτι
- 70 γρ. ξανθές σταφίδες, μουλιασμένες για 30 λεπτά σε λίγο κονιάκ
- 70 γρ. κουκουνάρια, καβουρδισμένα σε αντικολλητικό τηγάνι, μέχρι να ροδίσουν
- 1 ματσάκι μυρώνια ή μαϊντανός, ψιλοκομμένα
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

- Για τη σαλάτα με κέιλ, μήλο, φέτα και σταφίδες, σε μεγάλη, ευρύχωρη σαλατιέρα βάζουμε το κέιλ, προσθέτουμε το αλάτι και τρίβουμε το σαλατικό μέχρι να βγάλει ένα μέρος από τα υγρά του και να πέσει, να μαραθεί. Δεν θα κάνουμε το ίδιο αν βάλουμε μαρούλι.

- Προσθέτουμε το λάδι και το ρυζόξιδο και ανακατεύουμε, να βραχούν καλά τα υλικά.
- Ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

Σαλάτα με κόκκινο λάχανο, αχλάδι και σάλτσα πετιμεζιού



20' προετοιμασία

Σύνολο: 20'

Υλικά

Μερίδες: 2

Για τη σαλάτα

- 1/2 κόκκινο λάχανο, λεπτοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- τα φύλλα από 5-6 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένα
- 2 κουτ. σούπας καρυδόψιχα, σπασμένα
- 2 αχλάδια, σε πολύ λεπτές φέτες
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη σάλτσα

- 1 κουτ. σούπας βαλσαμικό ξίδι
- 3 κουτ. σούπας πετιμέζι
- χυμός από 1 πορτοκάλι
- 60 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Σαλάτα

- Για τη σαλάτα με κόκκινο λάχανο, αχλάδι και σάλτσα πετιμεζιού, σε μια λεκανίτσα τρίβουμε με τις παλάμες μας το λάχανο με λίγο αλάτι, μέχρι να «μαραθεί».
- Το στύβουμε, το βάζουμε σε σαλατιέρα και προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια, τον μαϊντανό, τα καρύδια και πιπέρι.
- Ανακατεύουμε.

Σάλτσα

- Χτυπάμε όλα τα υλικά στον πολυκόφτη για 1-2 λεπτά, μέχρι να φτιάξουμε λεία σάλτσα.

Σερβίρισμα

- Βάζουμε στη σαλάτα το αχλάδι, περιχύνουμε με τη σάλτσα και σερβίρουμε.

