

**Rețeta de mititei de la Restaurantul CARUL CU BERE din
București
București, la 16 Iunie 1920**

Onorate Domnule Ofițer!

Pentru căci fiecare vizită a Domniei voastre, ca și cu 20 ani în urmă cele ale tatălui Domniei voastre, dimpreună cu cînstitul Conu Iancu Caragiale este, pe lângă onoare, și un deosebit eveniment pentru localul nostru, vroiesc să dau la rîndu-mi dovadă de cavalerism, împărtășindu-vă la dorința onoratei Dumneavoastră soții, Doamna Măriuța Baciuc, rețetarul de preparare ai mititeilor noștri, care, după cum bine știți sunt cei mai lăudați din tot Bucureștiul. Astfel dau dovadă de încredere în Domnia voastră spre a nu trăda nicidecum secretul delicioșilor noștri mititei, secret pe care la rîndul meu l-am primit de la marele Maestru Gastronom D-l Tică Preoteanu, antemergătorul meu la conducerea bucătăriei Carului. Adresez aceleași rugăciune și onoratei Dumneavoastră soții, Doamnei Măriuța, celei mai desăvârșite amfitrioane pe care sunt bucuros să o fi cunoscut.

Perfecțiunea seratelor de cină din casa Domniilor voastre, la care, mulțumesc lui Dumnezeu, am fost poftit, mi-au determinat hotărârea să va divulg taina celui mai de preț preparat culinar care ne cinstește numele în capitală, în țara întreagă și în străinătate.

Mititeii sunt un produs culinar din carne de vită, în stare finită de șapte până la opt centimetri și la o grosime de cam trei centimetri, ce se servesc ori ca o gustare între mese la o halbă de bere, ori ca entrée, ori ca fel de mâncare de sine stătătoru. Ei își au originea în Balkan, provenind din Serbia, dar se întîlnesc și în Grecia și Turcia, de unde au fost preluați de bucătăria românească. Cum le spune și numele, sunt niște rulouri mici, fiind și numiți astfel: mici, în Regat, din carne cu mirodenii, având menirea să încante gustul mesenilor. Se servesc numai proaspăt prăjiți pe grătar de țur, fie cu tacâm, ori la scobitoare sub formă de gustare.

Se ia cărniță de vacă de la gât, fără a se îndepărta grăsimea și se dă de două ori prin mașină, pentru a se mărunți cât mai bine și cât mai uniform. Dacă va fi carnea prea slabă, se va adăuga ceva seu de vacă sau din lipsa acestuia chiar de porc, ca la 100 până la 150 de grame pe fiecare kilogram cântărit de carne. Nu se va lua în nici un caz slăninuță, costiță sau carne de porc, care nu fac decît să strice gustul și să ia din alinutata savoarelor a mititeilor.

Se fierbe o zeamă din oase de vacă cu măduvă, care se strînge bine, din 500 grame de oase la fiecare kilogram de carne.

Se pregătesc pentru fiecare kilogram de carne mirodenii și condimente după cum urmează:

- 8 grame de piper proaspăt pisat mărunt
- 12 grame de cimbru uscat cât mai proaspăt pisat mărunt
- 4 grame de enibahar pisat mărunt
- 2 grame de coriandru pisat mărunt
- 2 grame de chimion turcesc pisat mărunt
- 1 gram de anis stelat pisat mărunt
- 8 grame de bicarbonat de sodiu
- 1 linguriță de zeamă de lămâie
- 1 lingură de untdelemn
- 1 căpățână bună de usturoi aromat și nu din cel iute

La cantități mai mari de cinci kilograme, se va adăuga pentru fiecare alte cinci kilograme de carne, câte o măsură mai mult din mirodeniile pomenite.

Se frământă carnea într-un vas pe măsură timp de un ceas, adăugând la început bicarbonatul de sodiu, care se stinge cu zeama de lămâie. Jumătate din zeama de oase și toate celelalte condimente, afară de usturoi, se adaugă treptat, uniform și puțin câte puțin. Amestecul se acoperă și se dă la ghețar o zi și o noapte, după care se scoate, se lasă câteva ceasuri la dezmořit și se mai frământă o dată preț de o jumătate de ceas cu restul de zeamă de oase dezmořită. Se face un mujdei de usturoi cu apă călduță dintr-o căpățână pentru fiecare kilogram de carne, care se lasă la tras o jumătate de ceas. Se stoarce mujdeiul de usturoi într-un tifon, se adaugă sucul de mujdei și se mai frământă odată amestecul preț de un sfert de ceas.

Se dă din nou la ghețar până a doua zi. Preț de trei ceasuri înainte de a fi prăjiți și serviți mititeii, se scoate amestecul de la ghețar, pentru a se încălzi și muia; după trei ceasuri sau când s-a dezmořit amestecul, se formează mititeii ca de un deget mare lungime și ca de două degete grosime, se ung cu untdelemn pe toate părțile și la capete și se lasă să stea la zvântat un ceas. Se prăjesc pe jar iute de lemne sau cărbune, ungându-se din când în când cu mujdei, așa ca să prindă o crusta rumenă de

jur împrejur. Gratarul nostru întorc fiecare mititel doar de trei ori până este prăjit. La prăjit mititeii vor scădea puțin, de unde și denumirea lor, sau cea de mici. Nu se lasă să se pătrundă, ca să nu se usuce sucul care conține savoarea condimentelor. Dacă se prăjesc la foc prea mic, mititeii scad prea tare, se usucă, lapdă tot sucul aromat și devin seci.

Se servesc alături de chifle proaspete ori felii de franzelă, cu Mutard de Dijon

sau muștar picant și aromat, după preferință și cu sare și ciușca.

Doar și numai așa veți obține mititei savuroși cum se zice ca numai la noi sunt.

Cunosc mulți din așa numiții gastronomi prin birturi și bodegi mai ales prin mahalale, care din neștiință ori din spirit de falsă economie înmulțesc aluatul de mititei cu alte soiuri de carne de porc, cal ori oaie. Afară că scad mai puțin la prăjit decât ca cei de carne de vacă, nu au pe departe gustul și savoarea mititeilor adevărați. O greșeală mare mai este și zgârcenia la condimente, mai ales la usturoiu și piperu. Mai cu seama usturoiul este partea dominantă a gustului atât de specific al mititeilor.

Sunt fericit sa dezvălui Doamnei Măriuța acest mic secret, pe care știu ca nu îl va da mai departe, așa cum nici eu nu-l voi dezvălui decât urmașului meu Maitre Cuisiner când îmi va lua locul la Caru cu Bere!

Mititeii preparați de Dânsa sunt extrem de gustoși, dar simțul meu gustativ mi-a

dezvăluit imediat lipsa coriandrului, a anisului stelat și al chimionului turcesc. Cu aceste mirodenii, mititeii Doamnei Măriuța vor fi inegalabili!

Va aștept luna viitoare când va întoarceți cu regimentul din manevre, dimpreună cu Domnii Ofițeri Dinu și Vatache spre a savura o tavă de mititei și câteva halbe împreună!

Dorindu-vă sănătate, voie bună și noroc, vă rog a-i transmite umile sărutări de mâini Doamnei Măriuța, cea mai desăvârșită gospodină și Doamnă din înalta societate! Dumnezeu să va ajute!