

REȚETA LU' DINESCU

CHIFTELUȚE ÎN TENDINȚE

- carne de pui
- zeamă de portocale
- vinete
- dovlecei
- ardei copti
- slăninuță
- praz
- usturoi, ceapă
- măcriș
- pesmet
- piper alb, chimen
- busuioc



REȚETA LU' DINESCU

COȘULEȚ CU LIMBĂ ȘI CASTRAVEȚI

- limbă de vițel
- castraveți murați
- ceapă, praz
- ardei
- ouă
- roșii
- gogoșari
- zeamă de portocale
- piper, cimbru, busuioc
- dulceață de ardei iuți
- zahăr, sare
- usturoi



REȚETA LU' DINESCU

DELICATETURI ÎN HĂINUȚĂ DE VARZĂ

- creier
- ficat
- varză
- coriandru
- piper
- busuioc
- sare
- ulei



REȚETA LU' DINESCU

DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE

Ingrediente

- * 1 kg ardei iute bulgăresc
- * 300 g zahăr
- * două linguri oțet de mere
- * 200 g piper



REȚETA LU' DINESCU

FASOLE VERDE

Ingrediente

- 1 kg fasole verde
- 3 cepe
- 3 ardei
- ulei
- 6 roșii cherry
- vin
- zeamă de portocale
- sare



REȚETA LU' DINESCU

FINEȚURI DE IED ÎN PRAPUR

- carne de ied
- mațe de ied
- prapur
- ceapă
- sare
- piper
- busuioc
- ardei iute
- coriandru
- zeamă de portocale



REȚETA LU' DINESCU

IAHNIE ÎNNOBILATĂ

- fasole boabe
- ceapă
- ardei
- usturoi
- piper, coriandru
- ardei iuți
- slăninuță
- cârnați afumați
- leuștean
- dulceață de ardei iuți
- vin
- zeamă de portocale
- ulei



REȚETA LU' DINESCU

ICRE DE ȘTIUCĂ

Ingrediente

- * 200 g icre de știucă
- * 100 ml ulei
- * zeama de la o jumătate de lămâie
- * 1 linguriță rasă de zahăr
- * câteva capere

REȚETA LU' DINESCU LIMBĂ CU MĂSLINE

Ingrediente

- * 1/2 limbă de vițel fiartă aprox. 2 ore
- * 150 g măslina
- * 2 ardei grași
- * 2 cepe
- * suc de roșii de la Maglavit
- * 1 pahar de vin
- * 2 lingurițe de zahăr ars
- * busuioc, piper, coriandru, cuișoare
- * 100 ml ulei
- * usturoi



REȚETA LU' DINESCU

MUȘCHULEȚ DE VIȚEL TRAS ÎN TIGAIE

Ingrediente

- * 200 g muschi de vițel tăiat felii de 1 cm grosime
- * 50 g făina
- * piper, coriandru
- * 1 lingură de unt
- * 100 ml ulei

TVR

Politică și delicatețuri

duminică | 14:30

TVR1
f/fanTVR1



REȚETA LU' DINESCU MAZĂRE SĂLTĂREĂȚĂ

Ingrediente

- 400 g mazăre nouă
- unt, ulei
- 3 cepe
- 1 ardei
- vin
- zeamă de portocală
- zahăr
- coriandru
- busuioc
- piper
- oțet, sare





REȚETA LU' DINESCU

PASTRAMĂ DE MIEL MATUR

Ingrediente

** o pulpă sau coastele unui miel
(berbecuț de anul acesta)*

** sare*

** zahăr*

** usturoi*

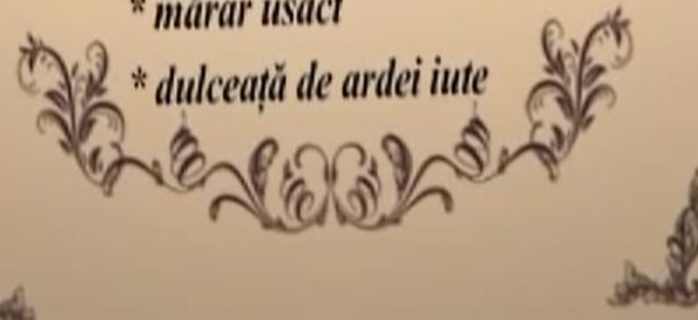
** piper*

** coriandru*

** cimbru*

** mărar uscat*

** dulceață de ardei iute*



REȚETA LU' DINESCU

PETALE DE PUI CU PIURE

- piept de pui
- miere
- susan
- vin
- cartofi
- busuioc
- ulei
- roșii cherry
- sare, piper



REȚETA LU' DINESCU

PUI ÎMBĂTAT CU ROM CUBANEZ

- 1 pui
- rom cubanez, vin
- zeamă de portocale
- 2-3 cepe
- 2 ardei
- 1 ardei iute
- coriandru, piper, busuioc
- 1 dovlecel
- roșii cherry
- 1 praz
- sare, zahăr, usturoi
- baby spanac



REȚETA LU' DINESCU

PUI LA TIGAIE

Ingrediente

- 1 pui de țară
- 1 lingură untură
- ulei
- făină
- 4 cepe
- 4 ardei
- 3 roșii
- usturoi
- zeamă de portocală
- vin
- muștar
- coriandru, piper, sare



REȚETA LU' DINESCU

PUI ȚIGĂNESCU

- 1 pui
- ciuperci
- vinete
- untură, ulei
- ardei copți
- roșii cherry
- coriandru, piper, busuioc
- coniac
- muștar
- vin
- zeamă de portocale



REȚETA LU' DINESCU

RULOURI LA DINESCU

Ingrediente

- carne de vitel
- praz
- dovlecel
- ciuperci
- vânăță
- ardei copți
- ceapă
- făină
- semințe de mărar



REȚETA LU' DINESCU

SARAMURĂ OLTENEASCĂ DE PUI

Ingrediente

- * un cocoș de țară
- * 2 ardei capia copti
- * 6 ardei iuți copti
- * 5 roșii coapte
- * coriandru
- * piper
- * cimbbru
- * sare
- * 5-6 căpățâni de usturoi




REȚETA LU' DINESCU

SARMALE DE MIEL

Ingrediente

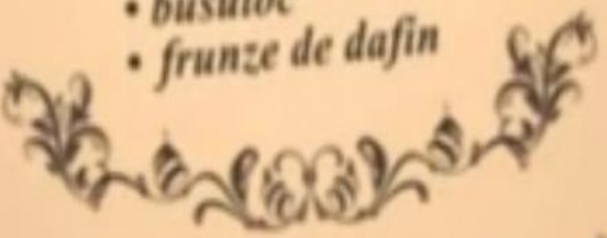
- * 1/2 pulpă de miel
- * 2 felii de jambon
- * 3 cepe
- * 2 ouă
- * miezul a 3 chifle
- * 150 ml lapte
- * frunze de ștevie
- * 1l borș
- * zeamă de portocală
- * zahăr, făină
- * coriandru, piper, busuioc





REȚETA LU' DINESCU

TOCĂNIȚĂ CA LA DINESCU ACASĂ

- carne de pui
 - ceapă
 - ardei
 - cartofi
 - zeamă de portocale
 - vin
 - zahăr
 - roșii
 - coriandru, cimbru
 - piper
 - busuioc
 - frunze de dafin
- 

REȚETA LU' DINESCU

VINETE PANE

Ingrediente

- * 3 vinete coapte la flacără
- * aluat din făină, ulei și bere
- * zeama de la 1 portocală
- * puțin vin
- * usturoi

