

CE-AM PREGĂTIT AZI ÎN CASĂ

lei:

LUNI

Fasole cu ciolan servită cu salată de murături

Mâncarea asta... nu mai are nevoie de nicio prezentare: este poate cel mai cunoscut și îndrăgit fel de mâncare de la noi din țară, sau...

Frigărui de porc cu cartofi copti și dulceață de ardei

Pentru cei clasici, propunem o porție aromatizată de frigărui de porc cu cartofi copti cu rozmarin și trași în usturoi

MARȚI

Obrăjori de porc cu piure pufos și ardei iute copt

Obrăjorii sunt acele bucăți de carne cu textură de mătase, ce se topesc în gură, pe care i-am tras în unt și i-am servit cu ardei iute copt, sau...

Degețele de pui cu cartofi prăjiți și salată de varză

Acestui produs i se spune „Yummy” sau cel puțin așa am auzit când am servit pe la mese acest meniu

MIERCURI

Gulaș de vită cu salată de sfeclă cu hrean

Este o mâncare tradițională ce se pregătește la foc domol. Este condimentată, picantă și absolut gustoasă! Salata de sfeclă coaptă vine să îi dea gustul final de umami, sau...

Ostropel de pui cu mămăliguță și salată de varză murată

Ostropelul de pui este o mâncare autentic românească, cu un gust extrem de savuros, din ingrediente mereu la îndemână

JOI

Fălcuțe de vițel cu cartofi la cuptor și salată de castraveți în oțet

Nu le-am găsit pe la noi decât crude, le-am fiert vreo zece ore și le-am înobilat cu sos de vin, sau...

Pui la ceaun cu mămăliguță și mujdei

Pui la ceaun! Cam greu de prins în poze: dispare cât ai zice pui!...

VINERI

Chifteluțe de la han cu sos, piure și salată de frunze verzi

Mult mărar, carne mustoasă, ceapă, usturoi, miez de pâine în lapte, rețeta ce ne duce cu gândul la gustul de altă dată, sau...

Șnițel din piept de pui și cartofi servit cu salată de legume proaspete

Șnițel sănătos din piept de pui, ușor reinterpretat, tăvălit energic prin pesmet auriu

SÂMBĂȚĂ

Tocăniță de vițel cu murături

E o tocăniță răzășească din carne de vițel cu multă ceapă și ardei roșu, dar nu e de neglijat nici...

Ceafă la cuptor cu cartofi și salată de sfeclă roșie

O friptură de porc la tavă, rumenă, succulentă, înconjurată de cartofi aurii...

DUMINICĂ

Sarmură de pui cu mămăligă

Fie că ești turist sau localnic, saramura de pui făcută după o rețetă straveche, este o alegere savuroasă, sau...

Tochitura cu ou și mămăliguță

Este un festin tradițional pentru cei pofticioși

DESERTUL ZILEI

LUNI

Banane coapte

Le tăvălim cu muuult zahăr pudră și le ținem la rece într-un ungher al frigiderului

MARȚI

Minciunile, ciurigăi sau fundițe

Bunica făcea mereu acest dulce pentru nepoții ei „draci” și rețeta asta îmi aduce mereu gânduri foarte plăcute din copilărie

MIERCURI

Nalangâte cu sos de smântână și dulceață

Prima amintire pe care o am despre acest dulce este de la... facultate, din căminele studentești, când ne adunam seara și căutam să facem ceva dulce ... era rețeta cea mai la îndemână din nelipsita brânză din frigider...

JOI

Negresă cu sos de ciocolată

Acestea se numără printre prăjiturile pe care le făceam în copilărie când eram în vacanță la bunici

VINERI

Gogosi pudrate si parfumate cu zahar vanilat

Gogoși pufoase, rețetă de la bunica, amintiri de când eram copil. Pentru mine este dulcele cel mai de preț - o gogoasă caldă, cu mult zahăr, nu refuză nimeni

SÂMBĂȚĂ

Plăcintă cu brânză și stafide

Cu aluat dospit și umplutură vanilată de brânză și stafide

DUMINICĂ

Plăcintă cu mere dulci acrișoare, cu scortişoară aromată

Cea mai bună rețetă pentru plăcinta cu mere este cea pe care o făcea bunica, cred că totii suntem de acord cu acest lucru

Parola Hanul Muchiei WiFi: restaurant

Grupe de alergeni alimentari

1 țelină și produse derivate; **2** cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta sau hibrizi ai acestora) ș.p.d.; **3** crustacee ș.p.d.; **4** ouă ș.p.d.; **5** pește ș.p.d.; **6** lupin ș.p.d.; **7** lapte ș.p.d. (inclusiv lactoză); **8** moluște ș.p.d.; **9** muștar ș.p.d.; **10** fructe cu coajă: migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland ș.p.d.; **11** arahide ș.p.d.; **12** semințe de susan ș.p.d.; **13** soia ș.p.d.; **14** dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/l; **15** ciuperci ș.p.d.; **16** usturoi ș.p.d.

CE-AM PREGĂTIT AZI ÎN CASĂ

lei:

LUNI

Obrăjori de porc cu piure bătut și ardei iute copt

O altă delicatesă uitată pe care vrem să o restituim spre delectare, sau...

Pui la ceaun cu mămăligă împăratească și usturoi bătut

Acasă cum faceți: Luați puiul, îl bucățiți, îl pârpăliți și îl aruncați în uleiul sfârâind? Mmmm...

MARȚI

Gulaș de vită cu salată colorată

Este un mare clasic al bucătăriei maghiare. Îi punem și găluște. Este o mâncare delicioasă și sătiosă, sau...

Frigărui de porc cu cartofi condimentați și sos roșu

Puțin probabil să existe cineva care să nu aprecieze o porție de frigărui fragede ce ti se topesc în gură

MIERCURI

Saramură de pui

Pentru saramura de pui, mama folosea pui crescut de ea pe care îl tăia de obicei tata. Noi nu am avut asemenea pui așa că am ales să folosim un pui bun, hrănit cu porumb, sau...

Chiftele cu piure pufos și salată colorată

Chiftele am tot făcut, că tot îmi plac mult de tot, că suntem moldoveni

JOI

Tochitură moldovenească

Tochitura moldovenească se pune lângă un cocoloș de mămăligă peste care punem un ou galben, rumenit. Sau:

Degețele de pui cu cartofi prăjiți și salată de varză

Felii gustoase din piept de pui, îmbrăcate în ou, servite așa cum ne plac - cu cartofi... :)

VINERI

Fălcuțe de vițel cu cartofi la cuptor și salată de castraveți

O parte de carne deseori neglijată, obrăjorii de vită se transformă într-o delicatesă în momentul în care sunt gătiți lent, la temperatură scăzută, sau...

Șnitel din piept de pui servit cu cartofi și salată proaspătă

Regulile sunt făcute ca să fie încălcate, nu? Așa că am transformat clasicul șnitel într-un deliciu!

SÂMBĂȚĂ

Ceafă la cuptor cu cartofi și salată de sfeclă

Este o rețetă simplă, din bucată întreagă preparată la cuptor, ea se frăgezește, grăsimea se topește și rămâne un sos extraordinar de gustos. Alături de sos de roșii și usturoi vei mânca cea mai bună friptură. Sau

Fasole cu ciolan

Este rețeta noastră națională de 1 Decembrie. Fasolea e fiartă în zamă de ciolan.

DUMINICA

Musaca de porc

Am împăturit sosul de carne tocată în straturi de cartofi și le-am băgat la cuptor cu un ou bătut, cu roșii pe deasupra. Dar mai e și...

Tocăniță de vițel cu mămăligă

Cu multe legume și condimente, mâncărica este extrem de gustoasă și perfectă pentru o zi de vară...

DESERTUL ZILEI

LUNI

Banane coapte

Le tăvălim cu muuult zahăr pudră și le ținem la rece într-un ungher al frigiderului

MARȚI

Minciunile, ciurigăi sau fundițe

Bunica făcea mereu acest dulce pentru nepoții ei „draci” și rețeta asta îmi aduce mereu gânduri foarte plăcute din copilarie

MIERCURI

Nalangâte cu sos de smântână și dulceată

Prima amintire pe care o am despre acest dulce este de la... facultate, din căminele studentești, când ne adunam seara și căutam să facem ceva dulce ... era rețeta cea mai la îndemână din nelipsita brânză din frigider...

JOI

Negresă cu sos de ciocolată

Acestea se numără printre prăjiturile pe care le făceam în copilărie când eram în vacanță la bunici

VINERI

Gogosi pudrate si parfumate cu zahar vanilat

Gogoși pufoase, rețetă de la bunica, amintiri de când eram copil. Pentru mine este dulcele cel mai de preț - o gogoasă caldă, cu mult zahăr, nu refuză nimeni

SÂMBĂȚĂ

Plăcintă cu brânză și stafide

Cu aluat dospit și umplutură vanilată de brânză și stafide

DUMINICĂ

Plăcintă cu mere dulci acrișoare, cu scortișoară aromată

Cea mai bună rețetă pentru plăcinta cu mere este cea pe care o făcea bunica, cred că totii suntem de acord cu acest lucru



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

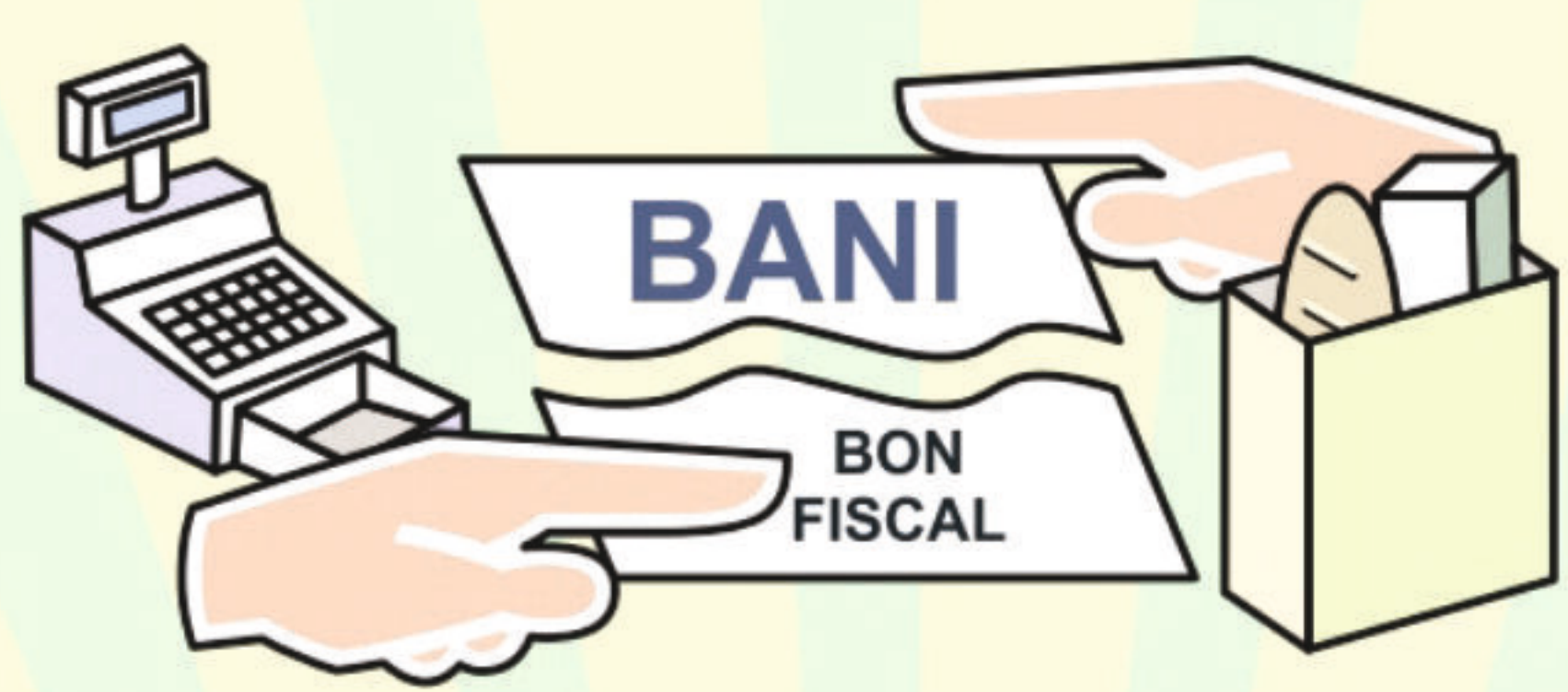
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semna nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

