

FILE DE CALCAN CU LAPTE - peste 6 luni

(preparare: 40 min./fierbere: 50 min.)

30 g file de calcan
1/2 ceasca de lapte
10 g unt
orez fiert

Adaugati peste lapte o jumătate de ceasca de apa si puneti pe foc. Cand a inceput sa dea in clocote, adaugati pestele si lasati-l sa fiarba la foc mic timp de 5 minute. Scurgeti pestele, adaugati cateva lingurite de orez fiert si zdrobit bine si serviti cu putin unt topit.

PASTA DE CARNE CU CARTOFI - de la 6 luni

Doua pulpe de pui dezosat se pun la fiert, pana cand carnea devine frageda; Intre timp se pun la fiert doi cartofi de marime medie impreuna cu verdeata. Se scot din apa, se zdrobesc, si se amesteca cu carnea tocata sau maruntita. Se adauga un iaurt de 150 g, si putina sare. Se amesteca pana devine o crema groasa. Se poate servi ca atare sau pe paine!

TARTA CU DOVLECEL - dupa 10 luni

(pregatire: 10 min./coacere: 10 + 20 min.)

150 g dovlecel
1 nuca de unt
1 praf de sare
patrunjel tocat
1 ou 2 linguri branza de vaci

Spalati dovlecelul, curatati-l de coaja, apoi taiati-l rondele. Fierbeti la abur timp de 10 minute. Dupa ce s-a racit putin, mixati-l cu mixerul. Bateti oul ca pentru omleta, adaugati branza, pireul de dovlecel si praful de sare. Puneti amestecul intr-o forma unsa cu unt si coaceti in cuptor la bain-marie timp de 20 minute (termostat 7).

PESTE DE APRILIE - dupa 6 luni

40 g de file de peste slab (carne de morun proaspata, merlan...)

1 dovlecel
1 morcov mic
o picatura de ulei de masline
o felie de lamaie

Spalati si curatati legumele, dati-le prin razatoare pentru a obtine lamele mici. Puneti legumele pe o foaie de aluminiu, deasupra legumelor asezati fileul de peste, si bagati foaia de aluminiu in cuptorul incalzit in prealabil la 250° (termostat 7-8). Turnati cateva picaturi de ulei si de lamaie. Inchideti hartia de aluminiu si lasati-o in cuptor 6-8 minute. Cand sunt gata, zdrobiti legumele si pestele, si aranjati preparatul in farfuria bebelusului, dandu-i forma unui peste.

PASTA DE BRANZA CU FICATEI - dupa 10 luni

Ingrediente:

1 cutiuta branza Almete (eu am folosit cu verdeata)
5-6 ficatei de pui

Ficateii se fierb foarte bine. Cand sunt fierti se scot si se pun la scurs pt. cateva minute, apoi se zdrobesc cu furculita (sa nu ramana bucatele mari) si se adauga peste branza. Se amesteca pana se omogenizeaza. Se poate servi pe paine sau amestecata cu piure de cartofi.

Cantitatile sunt orientative.

PASTE - de la 8 luni

- un castronel portivit de paste (stelute, dinozauri, patratele, cat mai mici)
- 1/2l suc de rosii de la Cappy sau Santal sau rosii date pe razatoare(la inceput am folosit rosii, de pe la 1 an am inceput sa-i pun suc)
- 1 ceapa potrivita tocata marunt
- 3 catei de usturoi dati pe razatoarea mica

Pui la fiert sucul de rosii cu ceapa, usturoiul, o lingurita de vegeta si 2 linguri ulei de masline. Cand ceapa e fiarta adaugi pastele care au fost fierte in apa cu un pic de sare (dupa ce stingi focul le mai lasi 5 min in apa, iar vasul sa fie acoperit si apoi le adaugi peste sucul de rosii) si mai lasi sa fiarba 5 min la foc mic, dupa care acoperi vasul si lasi sa se umfle pastele.

Le amestecam cu branzica facuta din lapte praf Bebelac si Ca lactic, branzica Almete sau "branzica de casa" (cumparata din metro).

GHIVECI DE LEGUME - de la 10 luni

- un dovlecel mic taiat cubulete
- un cartof taiat cubulete
- un morcov dat pe razatoare
- un pic de telina data pe razatoare
- o ceapa tocata marunt
- un ardei gras tocat marunt
- 2 rosii date pe razatoare (fara pieliti)
- 3 linguri de orez
- 1 lingurita de vegeta
- 2 linguri ulei de masline

Poti pune si carnita de pui sau ficatel.

Pui toate ingredientele intr-o oala, apa sa treaca peste ele(cam de 2 degete)si pui la fiert. Eu folosesc oala sub presiune, intr-un sfert de ora sunt gata.

BISCUITI FARA OU PT. CEI MICI

Ingrediente:

375g faina

250 g margarina

120 g zahar

1/2 plic praf de copt

1/2 pahar cu lapte

Toate ingredientele se amesteca si se intinde o foaie potrivit de groasa. Biscuitii se pot taia in patratele sau cu forme speciale. Se coc la foc potrivit intr-o tava unsa cu unt.