

Περισσέματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/03/2009 09:09

Ενας τρόπος να αξιοποιήσουμε τα μπιφτέκια ή τους κεφτέδες και τα λουκάνικα που μάς περισσεψαν, είναι να φτιάξουμε μια σάλτσα ντομάτας, να τα αφήσουμε να βράσουν μέσα στη σάλτσα για λίγο και έχουμε ένα νέο φαί.

<http://i41.tinypic.com/140yfzo.jpg>

Εφτιαξα μια σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδι, ντομάτα κουτί που είχε μοσχοκάρυδο, κανέλα και γαρύφαλο μέσα, λάδι, αλάτι πιπέρι, ζάχαρη και αφού έβρασε, έβαλα μέσα και το απομεινάρια και έγινε ένα "νέο" φαγάκι για την οικογένεια.

Το συνόδεψα με ρύζι βρασμένο σε κρόκο Κοζάνης.

=====

Απ:Περισσέματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/03/2009 10:44

Ενας πολύ εμφανίσιμος τρόπος να μεταποιήσουμε το κοκκινιστό κρέας που μάς περισσεψε, είναι να το φτιάξουμε όπως εδώ...

Μοσχάρι με τυριά και πιπεριές Φλωρίνης

<http://i43.tinypic.com/dgnzmq.jpg>

=====

Απ:Περισσέματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 10/04/2009 00:39

Περίσσεψε αρνάκι σούβλας ή ψητό του Πάσχα;

Το ψητό αρνάκι ή κατσικάκι μπορούμε την επομένη ή μεθεπομένη να

1ο το κάνουμε κοκκινιστό με μια νόστιμη σπιτική σάλτσα και να το συνοδέψουμε με μακαρόνια.

2ο να το λιανίσουμε και να το ανακατέψουμε με μπεσαμέλ και τυριά και να φτιάξουμε μια πίτα

3ο Να το κάνουμε κρασάτο σοτάροντάς το με λάδι, σβήνοντας με κρασί και προσθέτοντας μανιτάρια και φρέσκο κρεμμυδάκι.

=====

Απ:Περισσέματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/06/2009 19:56

Φτιάχνουμε Λεχματζούν με περισσεύματα κιμά μακαρονιών! Προσθέτω και λίγο σκόρδο, λίγο καυτερό πιπέρι, κομμάτια φρέσκιας ντομάτας, λίγο κουκουνάρι....

Για ευκολία το βάζουμε πάνω σε πίτες για σουβλάκι και ψήνουμε στο φούρνο.....Ένα γρήγορο μεζεδάκι.....

<http://i41.tinypic.com/rcnbjr.jpg>

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/09/2009 05:25

Σουτζουκάκια...παστίτσιο

<http://i36.tinypic.com/30ac0p5.jpg>

<http://i36.tinypic.com/255p64i.jpg>

Μας περίσσεψαν σουτζουκάκια; Μπορούμε να τα φτιάξουμε και να τα προσφέρουμε σαν νέο φαγητό και παρουσιάζοντάς το σαν ελαφρύ παστίτσιο χωρίς μπεσαμέλ. Στα μακαρόνια ανακατεύω γάλα με κρέμα τυρί και διάφορα τυριά, ενδιάμεσα βάζω τα σουτζουκάκια και τέλος σάλτσα κόκκινη από τα σουτζουκάκια και τυρί!!

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 27/10/2009 08:37

Περρίσεψε κιμάς και μακαρόνια ?

Δεν πετάμε τίποτα !

Τα ανακατεύουμε, βάζουμε διάφορα τυριά, φτιάχνουμε μια μπεσαμέλ και έχουμε ένα "Ψευτοπαστίτσιο"

<http://img17.imageshack.us/img17/5622/pastitsio.jpg>

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από afroditι - 29/12/2009 14:30

Περίσεψε γεμισή απο την γαλοπούλα μας ;

κόβουμε πορτοκάλια και αδιάζουμε την ψύχα τους , αφήνουμε μόνο τις φλούδες σαν κούπες δλδ ... τα γεμίζουμε με την γέμιση(ζεστή) ... τρίβουμε λίγη παρμεζάνα και έτοιμα ...

Η ιδέα είναι μια φίλης μου της Όλγας! :)

=====

Απ:Περισεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από afroditi - 29/12/2009 14:40

Θα την κάνω την προσπάθεια , βεβαίως , ειδικά εφόσον πρόκειται για πολυ αγαπημένο μου πρόσωπο ... :kiss:

βέβαια ... με 2 παιδιά 1χρόνου κ 2,5χρονών ...σε ξένη πόλη που δεν εχει κανέναν κοντά ... δεν προλαβαίνει να πει το ονομά της ... την τελευταία φορά πήγαμε για αντάγιες για να πιούμε μαζί καφέ ... :laugh:

=====

Απ:Περισεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/12/2009 14:59

afroditi έγραψε:

Περίσεψε γεμισή απο την γαλοπούλα μας ;

κόβουμε πορτοκάλια και αδιάζουμε την ψύχα τους , αφήνουμε μόνο τις φλούδες σαν κούπες δλδ ... τα γεμιζουμε με την γέμιση(ζεστή) ... τρίβουμε λίγη παρμεζάνα και έτοιμα ...

Η ιδέα είναι μια φίλης μου της Όλγας! :)

Τα πορτοκαλένια αυτά μπολ, μπαίνουν στο φούρνο για να πιάσει κρουστα το τυρί και να μοιρίσει το πορτοκάλι;:huh:

=====

Απ:Περισεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/01/2010 21:22

Μια καλή ιδέα για περισεύματα ψημένου κρέατος μας έδωσε η φίλη μας η hrisag που με τα περισεύματα έφτιαξε

Κροκέτες από κρέας

=====

Απ:Περισεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 30/01/2010 07:18

Νομίζω ότι θα μπορούσαν να γίνουν και με κοτόπουλο ή γαλοπούλα; φυσικά και θα τις λέγαμε ..."κροκέτες από κ....ή από γαλ...."

Τι λες;

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από marianta - 30/01/2010 07:29

Πολύ καλή η ιδέα σου Ηλιάννα! Γενικά το κρέας που περισσεύει μπορούμε να το κάνουμε διάφορα φαγητά. Εγώ πολλές φορές ψήνω μελιτζάνες και τις βάζω σαν βάση σ ένα πυρέξ από πάνω φιλοκομμένο το κρέας που έχει περισσέψει ροδέλες ντομάτας και λίγη τριμμένη φέτα ή τυρί που λιώνει και το βάζω ένα τεταρτάκι στο φούρνο κι έχω ένα ωραιότατο ορεκτικό.:) :laugh:
Στην κουζίνα δεν πετάμε τίποτα.:)

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Margo - 30/01/2010 10:40

marianta έγραψε:

Πολύ καλή η ιδέα σου Ηλιάννα! Γενικά το κρέας που περισσεύει μπορούμε να το κάνουμε διάφορα φαγητά. Εγώ πολλές φορές ψήνω μελιτζάνες και τις βάζω σαν βάση σ ένα πυρέξ από πάνω φιλοκομμένο το κρέας που έχει περισσέψει ροδέλες ντομάτας και λίγη τριμμένη φέτα ή τυρί που λιώνει και το βάζω ένα τεταρτάκι στο φούρνο κι έχω ένα ωραιότατο ορεκτικό.:) :laugh:
Στην κουζίνα δεν πετάμε τίποτα.:)

Πολύ ωραία αυτή η ιδέα Marianta! ;)

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 30/01/2010 21:10

Ειδικα τα περισευματα απο κοτοπουλο βραστο ,ακομη και ψητο ,με την προσθηκη μισ σφηκτης μπεσαμελ,μπεικον ελαφρα σοταρισμενο,κρεμμυδακι το ιδιο και οτι τυρια εχουμε τριμμενα,λιγο μοσχοκαρυδο,αλατι πιπερι,φυλλο χωριατικο=νοστιμοτατη κοτοπιτα. Τι λες Ηλιαννα?

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 03/05/2010 07:48

hrisag έγραψε:

Ειδικα τα περισευματα απο κοτοπουλο βραστο ,ακομη και ψητο ,με την προσθηκη μισ σφηκτης μπεσαμελ,μπεικον ελαφρα σοταρισμενο,κρεμμυδακι το ιδιο και οτι τυρια εχουμε τριμμενα,λιγο μοσχοκαρυδο,αλατι πιπερι,φυλλο χωριατικο=νοστιμοτατη κοτοπιτα. Τι λες Ηλιαννα?

Νοστιμότατο, Χρύσα μου, και πολύ καλή ιδέα.....

Τώρα το είδα....κάλιο αργά παρά ποτέ...:laugh: :laugh: :laugh:

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 12/09/2010 19:10

Μας έχει περισσέψει κοκκινιστό; Μπορούμε να το φτιάξουμε ένα πολύ ευπαρουσίαστο πιάτο με μελιτζάνες....

Μελιτζάνες γεμιστές

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1524-melitzanes1.jpg>

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 14/10/2010 05:35

Με τα περισσεύματα του κιμά εκτός από κιμαδόπιτα, μπορούμε να κάνουμε και αυτοσχέδιες πιτσούλες ή σαντουιτς. Πάνω σε ψωμάκια βάζουμε κιμά, πάνω τυρί που λιώνει και ψήνουμε στο φούρνο ή φτιάχνουμε σάντουιτς για να πάρουμε στη δουλειά.

Μπορούμε επίσης το κιμά που μάς περισσεψε να τον περιχύσουμε σε ψητές φουρνοπατάτες με τυρί ή σε πατάτες τηγανιτές

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/05/2012 14:01

Μια πίτα γρήγορη και πεντανόστιμη με κρέας ή κοτόπουλο που σας έχει περισσέψει!

Πίτα στεφάνι

<http://up.picr.de/10375545vl.jpg>

1 φύλλο σφολιάτας ή pillsbury,
κρέας ψητό ή βραστό κομμένο σε μικρά κομματάκια,
1 τυρί φιλαδέλφεια με άνηθο και κρεμμυδάκια
ή απλό και τα προσθέτετε εσείς αφού τα σοτάρετε ελαφρά,
πιπεριές κόκκινες-πράσινες σε μπαστουνάκια,
1/2 φλ.τυρί τριμμένο,όποιο σας αρέσει,
σουσάμι για το τέλος, προαιρετικά.

Ανοίγουμε το φύλλο με τον πλάστη μας.
Ανακατεύουμε σε μπολ όλα τα υλικά γέμισης της πίτας.

<http://up.picr.de/10375542xd.jpg>

Τυλίγουμε σε ρολό και χαράζουμε σε κομματάκια,όχι τελείως.

<http://up.picr.de/10375543hn.jpg>

Αλείφουμε με λάδι,πασπαλίζουμε με σουσάμι,,και ψήνουμε στους 200β για 20-30 λεπτά να ροδίσει.

<http://up.picr.de/10375544ar.jpg>

Αν θέλουμε τη σερβίρουμε με ντιπ δροσερού γιαουρτιού!!

=====

Απ:Περισσεύματα κιμά και κρέατος

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 15/05/2012 13:18

Παραλλαγή της πίτας στεφάνι

<http://up.picr.de/10493356ly.jpg>

Φύλλο το ίδιο,σφολιάτας ή pillsbury,
κεφτεδάκια που μας έχουν μείνει με σάλτσα πηχτή ντομάτας,εγώ έβαλα τα μπιφτάκια λάιτ
<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/mpiftekia-lait-san-santoyitsakia.html> όπως ήταν!!
τυρί τριμμένο για πίτσα,
ρίγανη.

Ανοίγουμε το φύλλο,το πασπαλίζουμε με αρκετό τυρί και ρίγανη.
Βάζουμε σε μικρή απόσταση μεταξύ τους τα κεφτεδάκια στο φύλλο και λίγη από τη σάλτσα παντού.

<http://up.picr.de/10493353di.jpg>

Τυλίγουμε ρολό χαράζουμε σε κομματάκια.
Λαδώνουμε το φύλλο και πασπαλίζουμε με ρίγανη ή σουσάμι.

<http://up.picr.de/10493354jz.jpg>

Ψήνουμε να ροδίσει!

<http://up.picr.de/10493355sz.jpg>

=====