

# Aperitiv Cuib de pasare



Aperitiv Cuib de pasare: o idee minunata pentru masa festiva de Pasti!!

Daca vreti sa va impresionati musafirii cu o **reteta de Pasti** extraordinara, preparati acest aperitiv Cuib de pasare, ce se face-n joaca...si se mananca apoi cu pofta!!!! ☐

## Ingrediente:

- 6 oua mari
- 100-150 g cascaval ras
- 1 lingura mare de smantana acra (grasa)
- sare si piper, dupa gust
- nucsoara (optional)
- salata verde
- **maioneza**

Si aspectuoase, si gustoase!!!





### **Mod de preparare:**

Se fierb ouale tari, se curata si se taie in lung. Se scot galbenusurile care se amesteca cu aceeasi cantitate de casacaval ras (am facut eu niste masuratori pentru voi ☐ ).

In continuare, adaugati smantana, condimentati puternic cu sare si piper, si putina nucsoara, daca aveti.

Din aceasta pasta faceti mici cocoloase de forma si marimea unui ou de porumbel.

Taiati apoi salata verde, bine spalata, in fasii si aranjati-o in forma de cuib.

Taiati albusul de ou in felii subtiri si asezati-le in interiorul „cuibului”. In mijloc se pun „ouale” □

Serviti cu maioneza si rosii cherry, precum si cu **felii de drob** sau sunca. In combinatia asta, ar merge si un pic de ceapa verde :))



Copiii, mai ales, vor fi foooarte incantati □



P.S. Desigur, cantitatea de oua se mareste in cazul in care aveti mai multi invitati la masa.