

Bulete de cascaval

[shashin type="photo" id="17412" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Bulete de cascaval!!

Pentru ca in seara asta ni s-a facut pofta de niste bulete de cascaval, le-am preparat rapid si vi le-am adus si voua, ca sa va puteti si voi bucura de ele ☺

Sunt absolut delicioase si se fac atat de rapid, si cu ingrediente atat de accesibile si putine (nu necesita decat 2 ingrediente) incat ar fi pacat sa nu le incercati chiar acum!!!

Reteta o am de la **Laura Adamache**, despre care nu pot vorbi decat la superlativ. Te pup, draga Laura pentru tot ce impartasesti cu noi! Bogdi a papat cu atata poftaaaaa...si nu numai el ☺ ...asa incat meriti toate aplauzele!!!

Ingrediente:

- – 3 albusuri
- – 200 g cascaval (sau orice tip de branza cu o consistenta semi dura si care se topeste uniform)

Sfat: Daca folositi un cascaval moale, va trebui sa mai adaugati la compositie inca cca. 100-150 g cascaval ras, pentru ca altfel nu veti putea modela buletele.

Totul e sa obtineti o compositie care se „ia” de pe oala si pe care o puteti foarte usor modela.



Iar aici: **Bugarasi de cascaval**, aveti inca o reteta grozava de aperitiv rapid cu branza!!

Mod de preparare:

Se bat albusurile spuma, cu un varf de sare. Se rade cascavalul pe razatoarea mica.

Se amesteca usor cele doua ingrediente, obtinand un „aluat” pufos,

din care se modeleaza bilute cat o nuca. Sau un pic mai mari, cum am facut eu, ca ma grabeam de numa' :))

Se prajesc buletele obtinute, in ulei abundent, si la foc potrivit, nu mare, pana cand capata o culoare aurie, rumena:

[shashin type="photo" id="17413" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Daca vedeti ca se prind de fundul cratitei, ajutati-le un pic sa se ridice, cu ajutorul unei spatule...usor dar ferm! ☐

Cand sunt gata, se scot pe o hartie absorbanta, pe care o puteti schimba de inca cateva ori, pana le serviti, ca sa absoarba tot excesul de ulei si-apoi serviti!!! ...cu mare pofta, va asigur!!!

[shashin type="photo" id="17414" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sunt suuuper-gustoase si calde si reci, deci perfecte si pentru o gustare de zi cu zi dar si pentru momente mai festive!

[shashin type="photo" id="17415" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pozele vechi:



