

# Bulgari de branza cu somon afumat

[shashin type="photo" id="16034" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Bulgari de branza cu somon afumat: un aperitiv mai rafinat si mai rapid de preparat nu cred ca exista!!! ☐

## Ingrediente:

- 400 g. branza Ricotta
- sare, piper (alb)
- 1 legatura ceapa verde/arpagic verde
- 150 g. somon fume
- 1 salata verde (mica) sau felii de castravete
- 1 limeta/lamaie

## Mod de preparare:

Puneti branza Ricotta intr-un castron si pasati-o cu furculita. Puteti folosi 200 g. branza Ricotta in amestec cu 200 g. branza dulce. Condimentati, dupa gust, cu sare si piper (piperul alb da preparatului o nota mai aparte :P).

Spalati firele de ceapa verde sau arpagic si tocati-le; presarati-le apoi peste branza.

Taiati bucatile de somon fume si incorporati-le in amestec. Dati putin compozitia la congelator, acoperita cu un capac.

Desprindeti frunzele de salata, una cata una, si spalati-le. Asezati-le pe un platou.

Spalati limeta/lamaia sub un jet de apa fierbinte. Taiati-o in

felii subtiri, pe care sa le aranjati peste frunzele de salata.

Luati bile din masa de branza si somon fume, cu ajutorul unui dispozitiv pentru inghetata,; daca nu aveti asa ceva prin bucatarie, formati cu mana bulgarasii.

Asezati bilele pe platou, ori deasupra salatei ori deasupra feliilor de castravete, si ornati, daca vreti, cu fire de arpagic.

[shashin type="photo" id="16035" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pozele vechi ☐



Aici pe platou langa **chiftelutele pe rondela de castravete:**

