

Bulgari de branza cu somon afumat



Laura Sava

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

Sunt de mare efect la orice masa festiva, Pasti sau Craciun, sau la zile de nastere in familie. La noi, au avut intotdeauna maaare succes!

Mesele noastre au fost mereu „intinse”, ca suntem multi ☐ , dar cu o portie de bulgarasi din astia (si alte aperitive mici si colorate) am reusit sa multumesc pe toata lumea!

Ingrediente:

- 400 g branza Ricotta
- sare, piper (alb)
- o legatura ceapa verde/arpagic verde

- 150 g somon fume
- o salata verde (mica) sau felii de castravete
- o limeta/lamaie

Sfat: puteti folosi 200 g branza Ricotta in amestec cu 200 g branza dulce. Sunt atat de usor de facut si ataaat de bune! :))



Mod de preparare:

Puneti branza Ricotta intr-un castron si pasati-o cu furculita. Condimentati, dupa gust, cu sare si piper (piperul alb da preparatului o nota mai aparte).

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 compositia 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.

Daca folositi feliute de castravete, adaugati putina zeama de lamaie in compositia cu branza. Dupa gust!

Luati apoi 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.

Bulgarii cu somon, refacuti in anul 2014 si pozati intr-o zi frumoasa si insorita de martie ☐





Pozele vechi ☐





Aici, pe platou, langa **chiftelutele pe rondelle de castravete:**

