

Salata de ton cu maioneza din telina



Laura Sava

Salata de ton cu maioneza din telina: o reteta care ne-a cucerit inca de la prima degustare!!

Eu lesin dupa ton si dupa porumb, si dupa multe alte chestii ☐ , dar cred ca aceasta salata de ton cu maioneza din telina ar placea oricui!

E adevarat ca are in compozitie o maioneza un pic mai altfel, dar tocmai asta o face atat de speciala ☐

E o **salata de post** grozava, satioasa si absolut perfecta pentru dezlegarile la peste!

Ingrediente:

- o conserva ton natur/ulei
- o conserva (mica) porumb dulce fiert

Pentru maioneza de telina:

- 1 telina medie
- 1 lingura mare de mustar
- ulei (cca. 100-120 ml)
- zeama de la o lamaie (mica)

!!! Daca nu va place telina, folositi doi cartofi mari. Sau alegeti-va maioneza de post preferata din acest colaj: **4 retete de maioneza de post**

Pe felii de paine prajite la prajitor, aceasta pasta de ton devine si mai buna!!!



Mod de preparare:

Se curata telina, se taie bucatele si se pune la fiert, in apa cu sare, pana se inmoaie. Se lasa la scurs intr-o strecuratoare, dupa care se paseaza. In cazul meu, la blender, dar se poate trece si prin sita.

Se amesteca apoi cu mustar si un praf de sare si se adauga, treptat, ca la maioneza, uleiul si zeama de lamaie.

Tonul se marunteste si se amesteca cu boabele de porumb, de asemenea, lasate la scurs.

La final, se adauga maioneza din telina si se amesteca totul foarte bine.

Pastrati salata la frigider, acoperita cu folie de bucatarie transparenta, ca sa nu se oxideze!

Delicioasa salata asta!!! Mai ales cu niste rosii cherry, bine coapte :))



Laura Sava



Laura Sava



Iar aici, mai jos, va las prima „incercare” a mea, salata de ton cu maioneza din telina, pe care am postat-o initial. Atunci am ornat-o cu cateva masline umplute cu ardei si cu ardei mici, foarte iuti, Piri Piri.

Pozele vechi:



Laura Sava



Laura Sava



**Bulgari de branza cu somon
afumat**



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:**



Salata de icre



Salata de icre e una dintre cele mai bune salate din lume!!! Cel puțin în viziunea noastră, cei care am crescut cu această salată și am savurat-o la fiecare mare sau mică sărbătoare ☐

Acum am folosit icre din peștii prinși de fratele meu, pescar pasionat încă de mic ☐

Alte rețete delicioase cu icre de pește găsiți aici: [Retete cu icre](#)

Ingrediente:

- 2 linguri pline cu icre de crap (cca. 100-120 g)
- 1 lingură pesmet sau pâine mai veche (1 felie mare)
- 1 linguriță mustar
- 200 ml ulei (o canită)
- zeama de la o lamaie
- sare după gust
- o ceapă mică, rasă fin

Mod de preparare:

Se curata icrele de pielite, se amesteca cu pesmet sau paine mai veche si inmuiata putin in apa, cu cele 1-2 lingurite de mustar; se adauga apoi ulei pana cresc ca o maioneza, zeama de lamaie si sare dupa gust. La sfarsit se adauga ceapa rasa fin. Se poate adauga putin piper macinat, daca va place.

Eu am pus salata in boluri si am ornat-o cu cate o felie de rosie si cu boabe de struguri negri, pentru un look si-un gust mai exotic. Struguri pe care toata lumea i-a confundat cu masline negre ☐

A iesit tare gustoasa!!!



Foooarte bune pe paine prajita la prajitor...sau cum va place voua!!!