

Salata de ciuperci



Am facut aceasta salata de ciuperci special pentru mami, fiindca e innebunita dupa ciuperci ☐

Mai jos, in pozele vechi, o puteti admira langa **salata de boeuf**, amandoua pregatite pentru micuta noastra masa festiva.

Este delicioasa, mami a fost super incantata!

Ingrediente:

- 1 kg ciuperci proaspete (champignon, pleurotus) sau 2 cutii a 500 g ciuperci conservate
- 3, 4 catei de usturoi
- cateva frunze de patrunjel tocat sau busuioc (optional)
- sare, piper dupa gust
- 5-6 linguri **maioneza**
- 200 ml smantana grasa (acra, fermentata) sau Creme Fraiche
- marar verde tocat

Mod de preparare:

Ciupercile se taie in cuburi mari (se vor mai „topi” cand se prajesc).

Usturoiul se toaca marunt sau se da prin presa si se caleste in putin ulei de masline sau de floarea soarelui. Se lasa doar cateva secunde si se amesteca des. Nu trebuie sa prinda culoare, fiindca se amaraste!

Se adauga apoi ciupercile, verdeata tocata si putina sare si se lasa la calit.

Ciupercile vor lasa zeama, asa ca se lasa cca. 10 min, la foc potrivit.

Se da focul tare si se mai lasa 1-2 minute. Se amesteca intruna!!! Se lasa apoi la racit.

Se potriveste de sare si piper si se adauga smantana sau Creme Fraiche, amestecata cu maioneza si marar.

Se amesteca totul foarte bine.

Am s-o mai fac, acum cand stiu cat e de buna ☐



Laura
Sava



Laura
Sava

Pozele vechi □





Reteta preluata de la [Maya](#)

Salata de ton cu maioneza din telina



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



Laura Sava

Salata a la russe



Laura Sava

Salata a la russe e un fel de salata de boeuf vegetariana (daca omitem partea cu ornatul ☐)

E delicioasa, mai ales daca sta o noapte in frigider (aromele se patrund mai bine) si perfecta pentru atunci cand ni se anunta musafiri si trebuie sa preparam ceva gustos in timp record.

Sper sa o incercati si voi, mai ales ca am „revigorat” putin postarea cu poze noi, din 2012 ☐

Ingrediente:

- o punga legume amestec (congelate)
- 1 lingura mare unt
- 4, 5 cartofi potriviti
- 1 portie **maioneza**
- sare si piper dupa gust
- **castraveciori murati**
- felii de sunca
- smantana
- oua fierte (optional)

Mod de preparare:

Legumele se fierb putin, cu atentie sa nu se zdrobeasca; se calesc apoi 2-3 minute in unt si se lasa la racit.

Cartofii se fierb in coaja iar cand sunt reci se taie cubulete si se amesteca cu legumele si maioneza.

Se condimenteaza cu sare si piper dupa gust. Se aranjeaza pe un platou:



Se injumatatesc cativa castraveciori murati, pe lung, sau se lasa intregi, daca sunt mai mici.

Se ruleaza in cate o felie de sunca si se aseaza peste salata:



Laura Sava

Se orneaza cu „picaturi” de smantana si feliute de castravete murat sau felii de ou fiert si masline.



Laura Sava



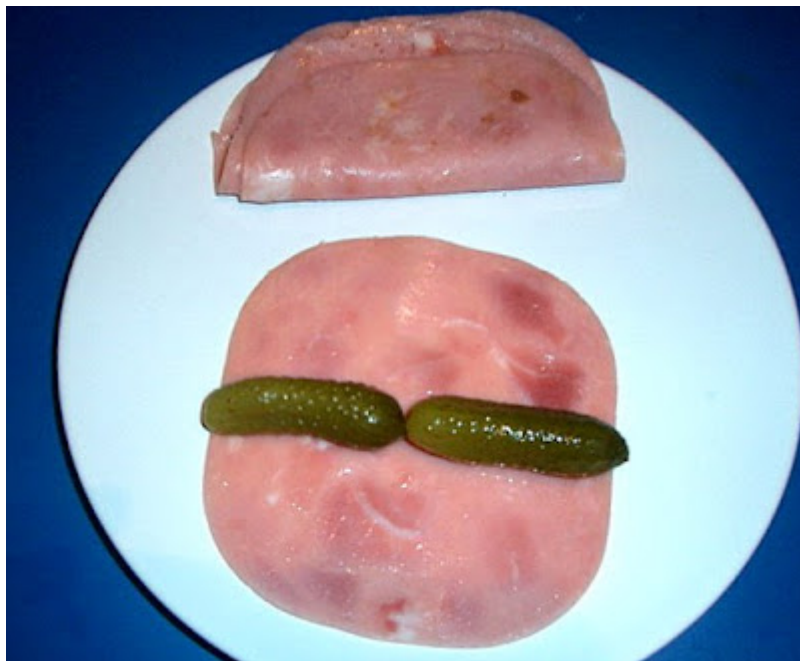
Laura Sava

Pofta buna!!!!!! ☐



Laura Sava

Pozele vechi □



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 canita)
- zeama de la o lamaie
- sare dupa gust
- o ceapa mica, rasa fin

Mod de preparare:

Se curata icrele de pielite, se amesteca cu pesmet sau paine mai veche si inmuata 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!!!