

Corabioare cu crema de peste afumat



Aveati cumva nevoie de un aperitiv mai deosebit, care sa nu arate doar bine ci sa fie si gustos?! Iata-l: corabioare cu crema de peste afumat!!! ☐

Promit ca dupa revolutia asta sarata va ademenesc cu niste retete fabuloase de praji :)))

Ingrediente:

- 2 lamai
- 1/2 file macrou afumat
- 200 g. branza de vaci
- 2 linguri ulei de masline
- 50 g. nuca (optional)
- sare, piper
- 1 lingura smantana
- zeama de lamaie

Mod de preparare:

Branza dulce se lasa la scurs daca e prea zemoasa. Se mixeaza apoi cu ulei de masline pana se obtine o compozitie cremoasa.

Se curata pestele afumat de pielita si oase. Se marunteste cu o furculita (asta ca sa nu va mai plictisesc cu mixerul meu vertical :P)

Se incorporeaza fileul de peste in crema de branza, se adauga nuca macinata, sare, piper, un pic de zeama de lamaie si smantana (crema

rezultata se amesteca foarte bine)

Se taie lamaile pe jumatate si se golesc, facand cu ocazia asta si o delicioasa limonada :))) ...exact cum am facut aici: **Oua umplute**

Se umplu „corabioarele” cu crema de peste afumat si se servesc imediat, alaturi de un pahar cu vin alb.



0 lingura cu mustar de buna calitate si una de maioneza adaugate in compozitia finala vor face aceste apetisante gustari si mai apetisante.

Au fost grozave!!!

