

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 pești prinsi de fratele meu, pescar pasionat încă de mic ☐

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 lămâie
- sare după gust
- o ceapă mică, răsa 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!!!