

Ciupercute din oua



Ciupercute din oua: o reteta nu doar pentru cei mici ☐
I-am facut lui Bogdi aceste ciupercute din oua, foooarte dragalase,
si un **trunchi de copac** cu sunca si cascaval, perfect asortat cu o
pereche de **melcisorii** nazdravani.

Melcisorii, asa cum apar in poza de prezentare, sunt cam blurati ☐
, dar reteta de fata nu este despre ei. La vremea lor, inasa, s-au
bucurat si ei de-un mare succes :))

I-au placut toate la nebunie, asa ca am fost foarte
bucuroasa!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 8 oua
- 8 rosii potrivite
- **maioneza**

- **pate de ficat** (optional)

Mod de preparare:

Pregatirea oualor:

Se fierb ouale, se cojesc si se reteaza capatul de jos, ca sa aiba stabilitate. Se aseaza, apoi, pe un platou.

Daca vreti, le puteti umple cu pate de ficat, dar cu mare grija, si nu inainte de a scoate galbenusul fiert din oua si de a-l amesteca cu pateul.

Ciupercute din oua:

Se injumatatesc rosiile iar partea de sus (cea bombata) a fiecărei rosii, se scobeste, fiind singura parte din rosie care se intrebuinteaza. Partea de jos o folositi la altceva. La o salata, de exemplu ☐

Se lasa jumatatile de rosii la scurs, ba chiar se sterg prin tamponare cu un servetel de bucatarie, si apoi se lipesc cu putina maioneza ca „palarioare”, pe fiecare ou.

Ornarea „ciupercutelor”:

Se toarna maioneza intr-o pungă, se tine puțin la frigider, apoi se taie un colț al pungii si se orneaza rosiile cu puncte de maioneza. Pe post de iarba pot fi folosite cateva frunze de patrunjel sau salata verde.

...poza veche:



P.S. In acelasi mod le puteti realiza din oua de prepelita si rosii cherry...pentru varianta „mini” ☐