

# Cuiburi de foitaj cu oua



Si iata ca *maine* ala de care va vorbeam aici, la [Luntrite cu somon](#), s-a facut azi :D, cand iata, v-am adus niste cuiburi de foitaj cu oua extraordinare!!!!!!!

...si asta numai din cauza ca am primit multe mesaje pozitive in legatura cu aceste gustari din foitaj, rapide si delicioase ☐  
Savurati-le, asadar, cu pofta mare!!!

Ingrediente pentru 8 bucati:

- 500 g. foitaj congelat
- 4 oua
- 1 galbenus
- 100 g. crema de cascaval sau Almette, etc.
- 2, 3 cepe verzi (optional)
- frunze de patrunjel
- susan

Mod de preparare:

Se fierb ouale si se racesc (se tin in apa rece pana cand se cojesc, fiindca altfel se vor curata foarte greu de coaja)

Aluatul se dezgheata la temperatura camerei si se intinde pe o suprafata infainata.

Se taie cu o forma 16 pogacele cu un diametru de cca. 6 cm.



La 8 dintre ele li se taie mijlocul cu o forma de cca. 3 cm. diametru:



Celelalte 8 (cele pline) se aseaza intr-o tava captusita cu hartie de copt si se ung cu galbenus ( langa rondelele mari se aseaza si cele mici, care se ung cu galbenus si se presara cu susan)



Peste ele se aseaza cele gaurite:



Se coc la 180 grade C. cca. 18-20 de minute, dupa care se lasa sa se raceasca:



Mijlocul cuiburilor se gaureste usor (eu le-am apasat un pic cu degetul si s-au "dezumflat" :D)

Crema de cascaval (cea pe care am facut-o eu e absolut delicioasa si am de gand sa v-o impartasesc cat mai curand :P) se potriveste de sare si piper, se adauga ceapa verde taiata fin si se umplu cuiburile.

Ouale fierte se curata de coaja, se taie in jumatati si se aseaza cu partea rotunda in crema (daca vreti sa aiba o si mai mare stabilitate, taiati putin din albusul prea bombat :P)



Deasupra se decoreaza cu frunze de patrunjel, iar marginea platoului cu pogacele mici cu susan ☐



Foarte de efect, dar cel mai important -gustoase!!! ☐