

Salata de fasole verde



Aceasta salata de fasole verde este minunata!!! Deloc pretentioasa si foarte gustoasa. Mai ales daca aveti rabdare si o lasati sa stea la rece cateva ore bune. Sau macar o ora ☐

Ingrediente:

- 600-800 g fasole verde sau galbena
- 1 morcov mediu
- frunze de patrunjel sau marar
- 1 ceapa mica
- 2, 3 catei de usturoi
- o portie de **maioneza**
- sare, piper

Mod de preparare:

Se fierbe fasolea verde in apa clocotita cu sare, pana se inmoaie, dar nu o lasati sa fiarba prea mult, ca sa ramana intrega in salata. Se lasa apoi la scurs:



Se taie tecile de fasole in bucatele mici:



Se rade morcovul, se taie patrunjelul, ceapa si se adauga cateii de usturoi, macinati:



Laura Sava

Se adauga maioneza, dupa plac □ (chiar nu trebuie sa o puneti pe toata, daca nu vreti), sarea si piperul:



Laura Sava

Se amesteca bine si gata salata!!!



Foarte gustoasa si foooooarte potrivita sezonului:



Cred ca observati firavele fire de marar din poza de mai jos, abia scoase din congelator, care m-au enervat la culme pentru ca refuzau cu incapatanare sa „aiba tinuta”, dar va rog sa nu va distrati prea tare de ele ☐



...si nici de „iarba” ornamentala ce apare in prima poza, cea de prezentare a retetei...e un marar salbatic cules de tati meu drag, din gradina, atunci cand m-a vazut cat de suparata eram ca nu aveam cu ce sa ornez salata :)))

Oua umplute in sos de castraveti



Laura Sava

Oua umplute in sos de castraveti ati mancat vreodata, dragilor?! ☐ Sunt niste oua umplute un pic mai altfel ☐ , scaldate in sos dulce-acrisor, din castraveti murati si maioneza, si cu umplutura delicioasa si consistenta de sunca si cascaval.

0 bunatate!!!

Ingrediente:

- 10 oua fierte
- **maioneza** dintr-un galbenus (crud)
- 300 g iaurt
- 100-150 g **castraveti murati**
- o felie de sunca/bacon
- o felie de cascaval
- mustar (o lingurita)
- sare, piper

Foarte, foarte gustoase!!! Sper sa le incercati si voi cat de curand :))



Laura Sava

Mod de preparare:

Fierbere oua:

Se pun ouale la fiert, in apa rece.

In acest timp, separat, intr-un bol adanc, se prepara maioneza.

Se pun ouale fierte in apa rece, pentru a le decoji mai usor.

Se curata ouale fierte, se taie in doua pe lung si li se scoate galbenusul intr-o farfurie.

Se pun deoparte vreo 2-3 albusuri fierte, din cele mai rupte □ (dar macar asa stim ca ouale sint proaspete).

Galbenusurile se paseaza cu furculita. Se adauga o lingura de maioneza si o lingurita de mustar.

Apoi se adauga si bucatele mici de bacon si se omogenizeaza amestecul.

Se adauga condimente, sare si piper. Cu acest amestec se umplu jumatatile de ou.

Preparare sos:

Se toaca marunt castraveciorii murati si cascavalul.

Se pun in castron vreo 2-3 linguri de maioneza, peste care se adauga paharul de iaurt bine scurs de zer; se pun in amestecul de maioneza si iaurt bucatelele de cascaval, albusul tocat si castraveciorii murati.

Se potriveste de sare si de piper si se omogenizeaza sosul. In acest sos se cufunda jumatatile de oua umplute.

Salata de oua se orneaza cu frunze de patrunjel si se da la la rece.

De fapt, o puteti orna asa cum va place si cu ce aveti la indemana □

Cateva poze, cu ouale umplute, refacute recent (in anul 2012):





Laura Sava



Laura Sava

Iar aici, ca de obicei, va las pozele vechi ☐





Reteta preluata de la [Happyalex](#)

Rulada din ou



Aceasta rulada din ou este de foarte mare efect, mai ales daca puneti atatea oua cate trebuie :)))

Eu nu am avut decat vreo 13 sau 14 si de-aia mi-a iesit rulada mai subtirica, dar de gustoasa a fost gustoasa si asa.

Un **aperitiv de Pasti** deosebit!!

0 „coroana” din oua pe care o puteti decora, pe langa frunzele de patrunjel proaspete (si tocate), cu jumatati de rosii cherry sau bucatele de ardei ori masline.

Ingrediente:

- 20 de oua (Bio)
- unt sau margarina pentru uns forma
- **maioneza de casa**
- frunze tocate de patrunjel pentru ornat

Mod de preparare:

Se unge o forma de guguluf, rotunda (continut de 1 1/2 l) cu unt.
Eu am folosit forma mea „inel”, sau altfel cunoscuta ca **Bundt**:



Se sparg ouale pe rand si se strange continutul in forma:



Se acopera cu folie din aluminiu (sau hartie de copt):



... si se fierbe in bain-marie, la cuptor, la foc moderat (170 grade C) circa 45 de minute:



La final, arata cam asa:



Se lasa sa se raceasca si apoi se rastoarna din forma:



Patrunjelul se spala si se toaca marunt. Rulada din ou se unge cu maioneza iar deasupra se presara frunzele de patrunjel.

Sectiune :))



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 Sara