

Pate rapid de somon



Pate rapid de somon!!

Astazi am sa va prezint un **pate rapid de somon**, una dintre gustarile cu care ne-am „indulcit” in weekendul asta, cu ocazia sarbatoririi noastre.

A fost gata in 5 minute. Si preparat, si mancat! ☐

Un **pate de peste** cu adevarat delicios, pe care l-am savurat uns pe felii de paine prajita!!

Ingrediente:

- 150 g somon afumat
- o lamaie
- 50 g unt
- un catel de usturoi
- 5 linguri smantana grasa
- o lingurita hrean ras
- sare, piper
- 2 linguri marar proaspat, tocat

Mod de preparare:

Puneti intr-un robot de bucatarie somonul taiat marunt si sucul de la o jumatate de lamaie. Mixati cateva secunde pana se omogenizeaza.

Adaugati untul lasat, in prealabil, la temperatura camerei si catelul de usturoi zdrobit.

Mixati 30 de secunde (amestecul nu trebuie neaparat sa fie foarte fin, puteti lasa mici bucatele de somon in compozitie).

Adaugati, amestecand, smantana (sa fie cat mai groasa), hreanul (proaspat ras ar fi ideal), sare si piper.

Presarati cu marar preparatul sau daca va place aroma lui, incorporati un pic si in compozitie.



Serviti imediat cu paine prajita sau raciti la frigider pentru a obtine o consistenta putin mai ferma.

Feliile de paine se orneaza cu felii subtiri de castravete sau

masline:







Laura Sava



Laura Sava

Minunat!

Sfat: Daca preparati pateul dinainte, acoperiti-l cu un strat subtire de unt topit inainte de a-l raci in frigider, pentru a-i pastra aroma

Pate fin din piept de fazan



Pate fin din piept de fazan, astazi! Toata lumea e invitata la o felie!!!! ☐

Am avut o masa mai speciala , datorita unei bune prietene a mamei mele, doamna Neli, pe care o pupam ☐ , si care, venind in vizita, ne-a adus un fazan (sotul ei e vanator amator).

Tot ea m-a sfatuit sa fac o supica buna pentru Bogdi (aveti link la

ingrediente)...si mi-a dat aceasta reteta excelenta, o delicatasa din piept de fazan.

Si pentru ca, dintr-o data, pranzul nostru banal s-a transformat in ceva mai deosebit, am copt prima painica din viata mea, o focaccia (la care aveti link mai jos).

Acest pate din piept de fazan este cel mai fin si gustos **pateu** pe care l-am mancat!

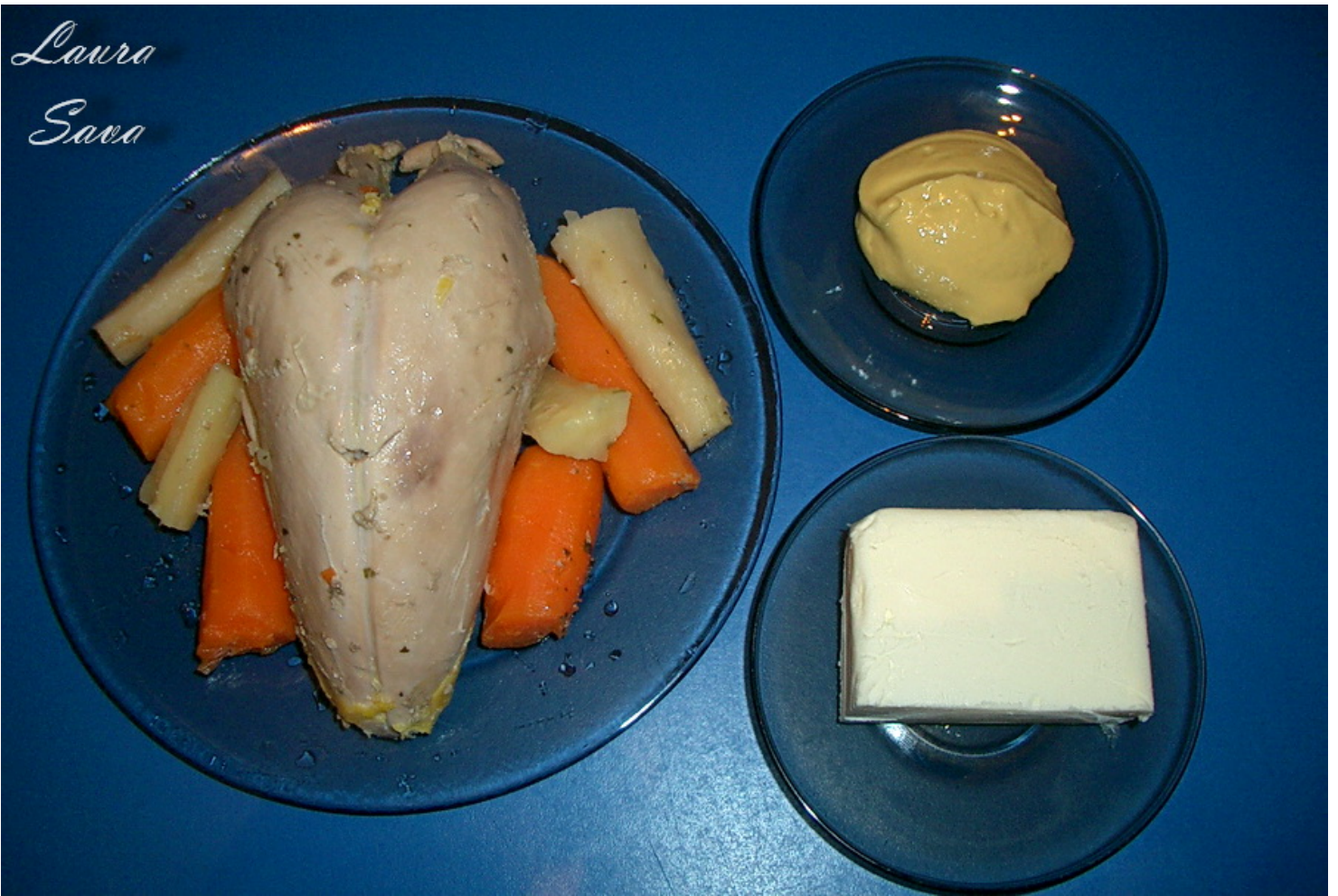
Va invit cu mare caldura sa-l incercati!!! ...mai ales daca aveti puiuti mai mofturosi la mancare ☐

Ingrediente:

- piept de fazan (sau piept de pui ori rata) fiert, din supa
- zarzavaturile din **supa de fazan** (nu chiar toate, sau cum vreti ☐ ...insa fara cartofi fierti si ceapa)
- jumatate de pachet de unt, bun si fin (100-120 g)
- o lingura de mustar (sa nu fie iute)
- sare si piper, dupa gust

Mod de preparare:

Se pregatesc ingredientele:



Pieptul fiert de fazan se macina la blender:

Laura
Sava



Zarzavaturile, la fel □

Laura
Sava



Rezulta o pasta cremoasa si fina:



*Laura
Sava*

Se adauga acum mustarul si untul taiat in bucatele (untul sa fie moale, scos din timp din frigider):



*Laura
Sava*

Dupa cateva rotiri, pateul nostru e gata! ☐



Si pentru ca am vrut sa ii dau un look mai festiv, l-am asezat intr-o forma, cu folie:



Laura Sara



L-am lasat la frigider pentru cca. o ora, dupa care i-am pus o farfurie in cap:D ... si l-am rasturnat:



Laura
Sava



*Laura
Sava*

Am indepartat folia:



*Laura
Sava*

L-am „ornat” :)) ...foarte naiv, si l-am asortat cu cateva felii
apetisante de **focaccia**:



A iesit neasteptat de gustos!!!

Intregul meu meniu s-a dovedit a fi foarte gustos, de fapt :))



Laura Sava

Iar aici, nelipsita sectiune □

Laura
Sava

