

Trunchi de copac



Sunt sigura ca ati mai auzit, vazut sau savurat pana acum un Trunchi de copac, dar poate nu neaparat unul sarat ☐
Ei bine, eu aveam ideea asta in cap de cativa ani deja (la Paperina am vazut prima oara asa ceva), si cum tot nu am ajuns sa va arat de sarbatori o buturuga adevarata, cu ciocolata din belsug, am optat pentru varianta sarata a ei. Excelenta alegere, as zice, eu si toti cei care s-au bucurat de prezenta si gustul ei nemaipomenit!!!
Ar fi o aparitie spectaculoasa pe masa voastra de Craciun sau revelion, caci la noi, desi s-a vrut a fi asa, nu va mai fi posibil, fiindca n-au mai ramas decat „cioturile” ☐

Ingrediente:

Aluatul de rulada:

- 100-120 g faina
- 100 g unt sau ulei
- 500 ml lapte
- 5 oua

- sare, piper, boia dupa gust

Umplutura:

- 300 g sunca
- 200 g cascaval

„Scoarta” copacului

- 100 g unt
- 100 g branza dulce
- 50 g branza sarata (telemea)
- 50 g sunca sau salam
- 2, 3 linguri smantana (acra)
- 2, 3 linguri **maioneza**



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se topeste untul pe foc mic, intr-o tigaie incapatoare. Se incorporeaza faina, amestecand continuu, apoi se adauga, treptat, laptele (fierbinte); se amesteca in permanenta pentru a nu face cocoloase. Dupa cca. 3-4 minute, se ia tigaia se pe foc si se lasa la racit.

Cand s-a racit, se adauga galbenusurile frecate cu putina sare, albusurile batute spuma, piper si boia. Se amesteca usor, de jos in sus. Se toarna compozitia intr-o tava (tava mare de la aragaz) tapetata cu hartie de copt sau unsa cu unt/margarina si presarata cu faina. Se coace aluatul timp de cca. 25 de minute.

Aluatul copt se rastoarna pe un servet usor umezit; se aseaza feliile de sunca si cascaval si se ruleaza (se infasoara din nou in servet). Se pastreaza astfel pana la servire.

Se poate servi asa, simpla, sau se poate transforma intr-un trunchi

spectaculos de copac, dupa cum veti vedea mai jos...

Se prepara „glazura” sarata, amestecand toate ingredientele. Se unge rulada si se trece cu o furculita deasupra, pentru a imita cat mai bine trunchiul de copac. Se taie apoi „cioturi” din rulada, eu doar unu’ fiindca iubesc natura ☺ , si se orneaza cu foi de salata, **ciupercute din oua:**



melcisorii din sunca:



Laura Sava

...si poate niste masline...sau mai multe frunze de patrunjel, un pic mai frumos aranjate decat am facut-o eu ☐



A fost un deliciu si o bucurie de nedescris pentru Bogdi si prietenii lui, care mi-au devorat-o deja ☐
...poate fac alta de anu' nou, sa vad cum ma misc...

Sa aveti poftaaaa!!!!

Sfat: Umplutura, cat si „scoarta” copacului, pot fi diverse. Puteti folosi in loc de sunca si cascaval, carnea fiarta si tocata de la un pui (foarte bine condimentata) si amestecata cu o lingura smantana, sau carne tocata de porc si vita, prajita putin cu ceapa, ciuperci. Pentru uns puteti folosi o cutie de ton in ulei, bine scurs, amestecat cu unt.