

Mini Cheesecake cu somon afumat



Mini Cheesecake cu somon afumat!!

Astazi va aduc o reteta de Mini Cheesecake cu somon afumat, varianta mini a **tortului de somon afumat** pe care l-am facut acum muuulti ani, printre primele retete de pe blogul meu (in anul 2007).

Mi-am dorit tare mult sa-l am si in forma asta, de tortulete individuale, pentru ca, ultima oara cand le-am facut, mi-a fost mai usor sa le aduc la masa (noi suntem o familie mare!!!! ☺).

E un tort aperitiv, de fapt, un **Cheesecake sarat cu peste**, fara coacere, „portionat” in forme mai mici, pentru a putea fi savurat si vizual ☺, culoarea somonului, roz-portocaliu, contrastand minunat cu castravetele.

Nu le-am mai facut o baza acum dar o puteti face voi: ori din biscuiti sarati, faramitati, amestecati cu putin unt, ori din felii de paine, alba sau neagra, taiate dupa dimensiunea formelor folosite.

Sper sa va inveseleasca si voua mesele (festive sau in familie) si sa va incante musafirii!!

Ingrediente:

Mini Cheesecake cu somon afumat:

- fasii de somon afumat (cca. 250 g)
- 200 g somon afumat
- 200 g branza Philadelphia
- 250 g crema de branza (natur sau cu verdeata)
- 100 g smantana grasa (acra, fermentata)
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- o ceapa mica, rosie sau doua cozi de ceapa verde
- 1/2 de legatura marar tocat
- un castravete micut (Bio, ar fi ideal)
- 1-2 linguri zeama de lamaie
- sare si piper, dupa gust

Decor:

- buchetele de marar proaspat sau marar tocat (din congelator) sau icre

Mod de preparare:

Umeziti formele (eu am folosit niste vase ramekin micute) si tapetati-le cu folie transparenta (baza+marginile).

Puneti gelatina la inmuiat in apa rece: foitele in multa apa iar granulele (din plic) in 100 ml. apa. Lasati la hidratat 10-15 minute.

In acest timp, tocati marunt ceapa, castravetele si somonul afumat (200 g); amestecati branza Philadelphia cu crema de branza si smantana si condimentati puternic cu sare si piper (si-un pic de praf de usturoi, daca va place). Uniti cele doua compositii.

Scurgeti foitele de gelatina si topiti-le la microunde sau intr-un

ibric, la foc mic. Procedati la fel cu granulele de gelatina, cu mentiunea ca nu o mai scurgeti de apa ci o topiti asa cum e.

Gelatina topita se amesteca cu 2, 3 linguri din compositia cu somon, apoi se amesteca cu restul de crema, foarte bine. La final, adaugati zeama de lamaie si mararul tocat.

Asezati fasiile de somon afumat (250 g) la baza formelor, sa acopere cat mai bine baza, apoi umplutura de somon cu branza si dati la frigider pana a doua zi.

...cand vor arata asa:



Le rasturnati apoi pe farfurii:



Sau pe platourile de servit:



Ornati fiecare mini Cheesecake cu jumatati de felii de castravete:



Si cu marar ☐



Noua ne-au placut foarte mult!!!! Sper ca si voua :))

Rulouri de somon cu orez



Aceasta reteta de rulouri de somon cu orez este mai mult una in imagini ☐ , deoarece se prepara incredibil de usor. E un **aperitiv cu peste** foarte gustos!!!!

Sau ma rog, asa mi s-o fi parut mie, lesinata fiind dupa somon afumat...si dupa **ton** :)))

Daca tineti post, nu mai adaugati smantana. O puteti inlocui cu branza tofu sau o lingurita de iaurt de soia. Si inca un lucru bine de stiut: rulourile se pot face si numai cu orez si praz.

Ingrediente:

- 50 g orez
- 200 ml apa
- o lingura otet balsamic (sau de vin)
- 1/2 lingurita sare
- 1/2 lingurita zahar
- 300-350 g somon afumat (8-10 felii)
- un praz
- 2, 3 lingurite crema de hrean
- 1 conserva ton in ulei (180 g)
- sucul de la 1/2 de lamaie
- o lingura smantana acra sau frisca lichida
- sos de soia (optional)

Mod de preparare:

Orezul se fierbe in cca. 200 ml apa (daca mai e nevoie, mai adaugati pe parcurs), la foc moale, cca. 10 minute. Se ia apoi de pe foc si se lasa sa stea (sa se umfle ☐) timp de 5 minute. Se incalzeste otetul; se adauga sare si zahar. Se aseaza orezul intr-un castron si se inglobeaza amestecul de otet. Se adauga tonul, maruntit in prealabil cu o furculita, si bine scurs de ulei si se amesteca totul foarte bine. Se adauga sucul de lamaie si smantana acra sau frisca lichida, nebatuta (daca amestecul este prea gros, mai adaugati putina smantana). Se curata 4-5 fire de praz, se taie fasii si se oparesc (le puteti lasa aprox. 1 minut in apa care clocoteste usor). Se scot si se lasa la scurs intr-o strecuratoare.

Feliile de somon se ung cu hrean si se aseaza deasupra umplutura de orez cu ton:



Laura Sava



Laura Sava

Se stropesc apoi cu sos de soia si se ruleaza:





Laura Sava



Laura Sava

Se leaga cu fasii de praz...si se servesc cu poftaaaa!!! ☐



Daca vreti, le puteti aseza pe un pat de salata verde (desi mie mi-au placut mai mult „in alb” ☐ , ca-n poza de mai sus)



Oricum ati alege sa le faceti, veti fi uimti de gustul lor nemaipomenit de savuros!!!

Luntrice cu somon



Laura Sava

Aceste luntrite cu somon sunt niste aperitive delicioase si rafinate ce se prepara foarte repede si sunt de nelipsit atat la petrecerile celor mari cat si a celor mici!

Astazi vom patrunde pentru cateva clipe in tainele foitajului datorita acestei minunate retete, dar maine am sa va ispitesc cu o **alta la fel de apetisanta** , asa ca, daca nu aveti prin congelator **aluat de foitaj**, ar fi bine sa va aprovizionati cat mai curand ☐

Ingrediente pentru 24 bucati:

- un pachet aluat foitaj (Morarita, Linco sau Bella)
- 200 g branza de vaci
- sare, piper
- o lingura suc de lamaie
- o lingura marar tocat
- un castravete
- 150 g somon afumat
- marar pentru ornat

Mod de preparare:

Se decongeleaza foitajul (nu complet) si se aseaza pe o suprafata presarata cu faina (se lasa aluatul asa cum e, nu se intinde cu sucitorul). Se decupeaza forme ovale din aluat (la fel de bine se pot face si rotunde). Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare (de la aragaz).

Eu prima data am decupat aluatul cu o cana...dar rezultatul nu a fost unul impresionant ☐





Asa ca, intr-un final, am croit cu cutitul „luntritele” dorite:



Treaba a mers mult mai repede (nu va faceti griji daca nu le „croiti” perfect ovale, pentru ca oricum se mai deformeaza cand se coc).

„Luntritele” se coc, asadar, timp de cca. 10-12 minute:



...sau pana cand se umfla frumos...in straturi ☐



Pentru umplutura, se amesteca branza cu sare, piper suc de lamaie si marar tocat:



Se taie pe jumatate luntritele coapte □



Se aseaza pe fiecare „barcuta” cate o lingura de amestec:



Se taie 12 felii de castravete si acestea se taie apoi jumatati. Se aseaza decorativ deasupra cremeii de branza:



Se ruleaza feliile de somon si se aseaza pe feliile de castravete.
Se servesc ornate cu fire de marar:



Laura Sava

Mi-au placut la nebunie!!!!!!!!!!!!



Laura Sava

P.S. Resturile de aluat le puteti, de asemenea, folosi. Ori simple, ori cu cascaval (daca sunt destul de mari pentru a putea fi umplute) sau poate aveti crenvursti si nu stiti ce sa faceti cu ei: **crenvursti „in pijama”** ☐

S-aveti pofta, orice ati alege!!!

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



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

Tort de somon afumat



Acest tort de somon afumat este un tort aperitiv de mare efect si nu ar trebui sa lipseasca din meniul niciunei mese festive!!! Mai ales de Craciun sau de revelion!

E si foarte gustos, nu numai aratos ☐

Il puteti face si sub forma de portii individuale, ca niste Mini Cheesecake-uri sarate cu somon afumat, cum l-am transformat eu acum, recent, folosind niste vase ramekin micute:



E un preparat cu gelatina dar cred ca e bine de stiut ca, daca il asezati in pahare sau boluri mici, transparente, nu mai aveti nevoie de gelatina! Va trebui doar sa faceti mici ajustari la reteta...ajustari pe care le gasiti un pic mai jos, dupa „tabelul” cu ingrediente ☐

Ingrediente pentru cca. 10 portii:

- 500 g somon afumat
- 2 castraveti de sera (nu foarte mari)
- 1/2 legatura marar
- 1 ceapa rosie
- 500 g smantana grasa
- zeama de la o lamaie
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- sare, piper

Sfat: pentru varianta fara gelatina, va trebui sa folositi doar 250 g smantana (in loc de 500 g) si 250 g branza de vaci, trecuta prin sita sau „domolita” un pic cu mixerul vertical, sau crema de branza preferata, sarata!

!!! Important: eu, in pozele vechi, am folosit o forma cu diametrul de 26 cm dar pentru o prezentare mai reusita, va sfatuiesc sa

folositi una de 20 cm sau maxim 24 cm, cum am facut acum, recent:





Apetisant!!! ☐



Mod de preparare:

Incepem cu gelatina □ Foitele de gelatina se inmoaie intr-un vas incapator, in multa apa rece; daca folositi granule de gelatina, le acoperiti doar cu 120-150 ml apa rece. In ambele cazuri, gelatina se lasa la hidratat 10 minute.

In acest timp, se unge forma (rotunda) cu cateva picaturi de ulei si se tapeteaza cu folie transparenta (baza formei si marginile). Somonul se taie in cuburi de 1/2 cm:



Un castravete se curata de coaja si se taie cuburi:



Mararul se spala si se toaca (eu l-am scos din congelator ☐):



Se curata ceapa si se toaca marunt. Jumatate din somon se intinde pe fundul formei:



Restul se amesteca cu marar, ceapa, castravete, smantana si sucul de lamaie:



Laura Sava

Se prepara gelatina si se adauga la crema de peste, astfel: foitele de gelatina se scurg de apa, se pun intr-un bol mic si se topesc la microunde sau pe baie de aburi (la microunde treaba merge foarte rapid, in 5-6 secunde foitele se topesc). Gelatina granule nu se mai scurge, pentru ca va absorbi aproape toata apa; ea se topeste asa cum e, ori la microunde ori la bain-marie. Gelatina topita se amesteca cu 2, 3 linguri din compozitia cu somon, apoi se rastoarna in bol si se amesteca totul foarte bine:



Compozitia se condimenteaza cu sare si piper dupa gust si se rastoarna in forma:

Laura
Sava



Cel mai bine ar fi sa lasati tortul la rece peste noapte, dupa care il rasturnati pe o farfurie plata sau pe platoul de servit.

Spalati restul de castraveti si taiati-i in felii subtiri. Ornati cu castraveti si marar:



Tortul de peste, pe masa noastra festiva ☐



Langa platourile cu **Pogacele cu jumari**, **Rosii umplute cu branza Ricotta**, **Gogoselele de branza** pe bat si **Chiftelutele...la cuptor**

Bulgari de branza cu somon afumat



Bulgari de branza cu somon afumat: un aperitiv mai rafinat si mai rapid de preparat nu cred ca exista!!! ☐

Sunt de mare efect la orice masa festiva, Pasti sau Craciun, sau la zile de nastere in familie. La noi, au avut intotdeauna maaare succes!

Mesele noastre au fost mereu „intinse”, ca suntem multi ☐ , dar cu o portie de bulgarasi din astia (si alte aperitive mici si colorate) am reusit sa multumesc pe toata lumea!

Ingrediente:

- 400 g branza Ricotta
- sare, piper (alb)
- o legatura ceapa verde/arpagic verde
- 150 g somon fume
- o salata verde (mica) sau felii de castravete
- o limeta/lamaie

Sfat: puteti folosi 200 g branza Ricotta in amestec cu 200 g branza dulce. Sunt atat de usor de facut si ataaat de bune! :))



Mod de preparare:

Puneti branza Ricotta intr-un castron si pasati-o cu furculita. Condimentati, dupa gust, cu sare si piper (piperul alb da preparatului o nota mai aparte).

Spalati firele de ceapa verde sau arpagic si tocati-le; presarati-le apoi peste branza.

Taiati bucatile de somon fume si incorporati-le in amestec. Dati putin compositia la congelator, acoperita cu un capac.

Desprindeti frunzele de salata, una cata una, si spalati-le. Asezati-le pe un platou. Spalati limeta/lamaia sub un jet de apa fierbinte. Taiati-o in felii subtiri, pe care sa le aranjati peste frunzele de salata.

Daca folositi feliute de castravete, adaugati putina zeama de lamaie in compositia cu branza. Dupa gust!

Luati apoi bile din masa de branza si somon fume, cu ajutorul unui

dispozitiv pentru inghetata; daca nu aveti asa ceva prin bucatarie, formati cu mana bulgarasii.

Asezati bilele pe platou, ori deasupra salatei ori deasupra feliilor de castravete, si ornati, daca vreti, cu fire de arpagic.

Bulgarii cu somon, refacuti in anul 2014 si pozati intr-o zi frumoasa si insorita de martie ☐





Pozele vechi □





Aici, pe platou, langa **chiftelutele pe rondelle de castravete:**

