

Luntrite cu somon



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:

- 1 pachet aluat foitaj (Morarita, Linco sau Bella)
- 200 g branza de vaci
- sare, piper
- 1 lingura suc de lamaie
- 1 lingura marar tocat
- 1 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!!!!!!!!!!



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!!!