

Mujdei de usturoi



De cateva zile incoace, de vreme ce am avut atatea dezlegari la peste, am mancat la micul dejun, la pranz si cina numai peste!!! Dar a fost biiiine!!!!!! ☐ A papat si Bogdi, si chiar cu mare pofta, asa ca sunt foarte fericita. Bineinteles, la noi peste fara mujdei de usturoi nu exista, mai ales cand vorbim despre crap, asa ca m-am gandit sa va prezint varianta noastra de mujdei, ca postare separata de cea cu **crapul prajit**, cel care se bucura de cel mai mare succes in casa noastra.

Ingredientele sunt pur relative ☐ , cantitatile fluctuand dupa numarul de pofticiosi ☐

Avem nevoie de:

- usturoi
- sare
- ulei

- apa
- zeama de lamaie

Sa va spun, asadar, cum il prepar eu...toata treaba decurge incredibil de rapid!

Trec usturoiul prin presa de usturoi. Adaug sare (dupa gust) si amestec totul foarte bine cu o lingura de lemn (merge cel mai bine asa!)

Adaug putina zeama de lamaie si torn, putin cate putin, ulei, exact ca la maioneza.

Amestec bine dupa fiecare „tura” de ulei, pentru ca totul sa se incorporeze perfect (asa nu exista nici o teama ca s-ar putea „taia”)

Cand se umfla bine-n pene □ ...si e spumos, adaug apa rece, tot asa, putin cate putin, amestecand.

Il las la consistenta si „taria” care se cere pe moment, adica mai soft, atunci cand incerc sa-l fac si pe Bogdi sa guste din ea, hihi, cand o fac destul de lichida, punand mai multa apa si zeama de lamaie, sau o fac pe gustul nostru, adica atat de tare incat nu pica de pe lingura...dupa cum puteti vedea si-n poze:



Laura Sava



...cu crap proaspat prajit e o adevarata nebunie!!!

...si cu mamaliga, desigur, desi noi nu prea sintem fani mamaliga ☐