

Oua umplute



Acest platou cu oua umplute in „corabioane” din lamaie a fost unul dintre platourile de pe masa noastra de Paste...mai deosebit, zic eu, decat in alti ani ☐

Reactiile primite au fost mai mult decat imbucuratoare ☐

Un **aperitiv de Pasti** colorat si vesel! Si foooarte gustos! :))

Ingrediente:

- 8 oua
- 8 lamaie
- o portie de **crema de ficat de pasare** sau orice alta umplutura, la alegere
- o salata verde

Mod de preparare:

Corabioare din lamaie:

Se aleg 8 lamaie frumoase, se spala bine si se taie in doua, pe lungime:



Se inlatura apoi continutul. Eu am facut asta cu ajutorul storcatorului de citrice:



Mare parte din sucul de lamaie rezultat a fost transformat intr-o racoritoare **limonada** :))

...iar cel care a prisosit a fost cu grija depus in sertarasele primitive ale recipientului pentru gheata, pentru a fi, bineinteles, ulterior folosit (puteti pune cate un cubulet, doua in orice bautura racoritoare, pentru un plus de prospețime)



Laura Sava

Pentru ca cojile lamailor sa ramana curate in interior, este nevoie de o mica despielitare a lor ☐

...puteti face asta foarte usor, daca urmariti cu atentie pozele surprinse mai jos...incepeti sa trageți cu varful linguritei de la capatul mai tugiut al fructului pana la celalat capat. E foarte usor, veti vedea!



Rezultatul va fi cel scontat: interior neted si curat, perfect pentru o umplutura picanta!



Oua umplute:

Se fierb, apoi, tot atatea oua, se curata, si se taie la fel, in doua:



Se scot galbenusurile (pe care de altfel le puteti adauga, date prin sita, compozitiei de ficat...eu am preferat sa las pasta de ficat simpla) iar jumatatile de albus se potrivesc in jumatatile de lamaie:



Priviti cat de frumos arata deja! ☐



„Barcutele” astfel obtinute se aranjeaza pe un platou tapetat cu frunze proaspete de salata:

Laura Sava



Laura Sava

Se umplu apoi cu amestecurile preferate, acum cu **crema de ficat de**

pasare, care a fost „condimentata” cu putina maioneza amestecata cu iaurt/smantana:



Toata operatiune de umplere a „barcutelor” nu a durat mai mult de-un minut, cu ajutorul ustensilei mele de baza, cornetul pentru spritat :)))

Le puteti, inasa, umple si cu ajutorul unei banale lingurite, vor fi la fel de delicioase!



Daca lasati si galbenusurile fierte in compozitia de ficat, mai adaugati putin unt moale, maioneza sau smantana, va orientati voi ☐
...pana cand compozitia ajunge la consistenta potrivita.

Laura
Sava



Ornarea ouălor:

Se ornează, dacă castigați lupta „contra cronometrului” (eu am pierdut-o ☹)...cu frunze de marar, patrunjel sau sferturi subțiri de lamaie. În mijloc am pus ceea ce s-a vrut să fie un ornament (primul pe care l-am făcut de acest gen) dintr-o ridiche :)))

...plus, bineînțeles, ouăle roșii pe care le-am pregătit împreună cu Bogdi:

Laura
Sava



Foarte de efect si pline de prospetime ☐

Laura Sava



Laura
Sava



P.S. Ouale se mai pot umple cu: **pasta de ciuperci**, amestecata cu maioneza sau cu o pasta de branza (dulce si sarata) amestecata cu putin unt si ceapa verde taiata inele, etc.