

# Rulada de cascaval cu pasta de ficat



Dragilor, aceasta rulada de cascaval cu pasta de ficat pe care v-o arat astazi este uimitoare!!! Se face rapid si usor (e o rulada rece) si o puteti strecura pe lista aperitivelor de sarbatori, chiar daca e deja plina ☐

Veti avea mare succes cu ea!!! Un **aperitiv** festiv, dar atat de usor de facut!!!

## Ingrediente:

- 400 g cascaval ras
- 120 g unt
- sare si piper dupa gust
- 1/2 de portie **crema de ficat de pasare**

- 2 oua fierte tari

## Mod de preparare:

Radeti cascavalul pe razatoarea mica sau la robotul de bucatarie si amestecati-l cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei.

Sarati si piperati dupa gust si-apoi framantati cu mainile pana cand obtineti o compozitie compacta („aluatul” se va aduna intr-o bila).

Intindeti compozitia pe o folie alimentara, sub forma de dreptunghi:



Preparati pasta de ficat, urmand pasii din reteta ingrosata cu rosu, de la ingrediente (se face foarte usor, doar fierbeti ficateii si ii amestecati cu unt). Intindeti-o apoi peste „foaia” de cascaval, cat mai uniform:



Taiati marunt ouale fierte (si reci) si presarati-le peste stratul de ficat:



Rulati cu grija, apasand usor (trageti incet folia, dar nu de tot, pentru ca rulada sa se aseze bine):



Infoliati rulada si puneti-o la frigider pentru minim 4 ore. Eu, ca de obicei, va sfatuiesc sa o lasati peste noapte!



Taiati rulada in felii potrivite si serviti-o ca atare, langa alte aperitive:



Pentru o pata de culoare, puteti strecura in umplutura bucatele de ardei gras, rosu!



...sau puteti sa asezati feliile de rulada pe felii de paine prajita, decupata cu gura unui pahar de dimensiunea feliilor de rulada (cu aproximatie).

*Laura Sava*



Bucatile de paine se pot unge cu o crema picanta, maioneza sau doar cu unt (ori cu o crema de branza cu smantana) inainte de a se acoperi cu feliile de rulada. Ornati cu felii de castravete si ridichi:



