

# Rulada de cascaval cu pasta de ficat

[shashin type="photo" id="18517" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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!!!

## 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:

[shashin type="photo" id="18518" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

cascaval, cat mai uniform:

```
[shashin type="photo" id="18519,18520" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18521" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18522" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18523" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18524,18525,18526" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18527" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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:

```
[shashin type="photo" id="18528,18529" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```