

Rulada de cascaval cu sunca



Aceasta rulada de cascaval cu sunca va fi un preparat fidel pe mesele voastre festive (si nu numai ☐) odata ce o veti gusta.

Va veti impresiona familia si prietenii, cu siguranta!!!

Un **aperitiv** nu numai aratos ☐ , ci si foooarte bun!!

Ingrediente:

- o bucata de cascaval 300 g(Ementaler 45% grasime)
- 200-250 g sunca presata
- 3 oua fierte(tari)
- o ceapa mica
- 2-3 catei de ustroi
- 125 g unt
- 150 crema de branza (sarata) sau cascaval
- sare si piper, dupa gust
- putin patrunjel verde tocat foarte marunt

Sfat: nu alegeti o bucata de cascaval cu gauri multe (daca se poate, fara).

Mod de preparare:

Sunca presata, ceapa, usturoiul si ouale fierte se toaca marunt; se adauga patrunjelul si se pun toate intr-un vas mai mare. Se adauga untul si crema sarata de branza sau cascavalul (la temperatura camerei, taiat cubulete) si se amesteca bine.

Se puneti apa la fiert într-o oala, iar cand aceasta clocoteste, se introduce bucata de cascaval in apa. Se ia oala de pe foc, se acopera cu un capac si se lasa sa se topeasca cascavalul.

Aproximativ 20 de minute (asta depinzand de felul cascavalului si grasimea lui). De aceea ,este indicat sa faceti o proba cu furculita, dupa 10-15 minute. Daca furculita patrunde bine bucata de cascaval si simtiti ca este moale, este gata!

Cand cascavalul este moale, se scurge apa din oala, iar acesta se intinde intr-o foaie de aprox. 40×50 cm. cat inca e cald, cu sucitorul, pe masa de lucru care trebuie sa fie neteda. Puteti folosi folie transparenta.

Aceasta foaie se unge cu pasta de mai sus. Se ruleaza strans cu ajutorul foliei si se da la rece timp de 2-3 ore. Se taie feliute de 5-7 milimetri grosime.

Se serveste ca aperitiv, acompaniat de legume proaspete. Merge bine cu ardei rosu, cu rosii, castraveti etc. In lipsa se poate servi si cu muraturi.

Cateva poze:





Reteta preluata de la **Maya**