

Rulada din ou



Aceasta rulada din ou este de foarte mare efect, mai ales daca puneti atatea oua cate trebuie :)))

Eu nu am avut decat vreo 13 sau 14 si de-aia mi-a iesit rulada mai subtirica, dar de gustoasa a fost gustoasa si asa.

Un **aperitiv de Pasti** deosebit!!

O „coroana” din oua pe care o puteti decora, pe langa frunzele de patrunjel proaspete (si tocate), cu jumatati de rosii cherry sau bucatele de ardei ori masline.

Ingrediente:

- 20 de oua (Bio)

- unt sau margarina pentru uns forma
- **maioneza de casa**
- frunze tocate de patrunjel pentru ornat

Mod de preparare:

Se unge o forma de guguluf, rotunda (continut de 1 1/2 l) cu unt.
Eu am folosit forma mea „inel”, sau altfel cunoscuta ca **Bundt**:



Se sparg ouale pe rand si se strange continutul in forma:



Se acopera cu folie din aluminiu (sau hartie de copt):



... si se fierbe in bain-marie, la cuptor, la foc moderat (170 grade C) circa 45 de minute:



Laura Sava

La final, arata cam asa:



Se lasa sa se raceasca si apoi se rastoarna din forma:



Patrunjelul se spala si se toaca marunt. Rulada din ou se unge cu maioneza iar deasupra se presara frunzele de patrunjel.

Sectiune :))

