

Salata in cupe in straturi



Sa stiti ca de salata asta in cupe in straturi frumos asezata, chiar m-am indragostit ☐ ...a fost extraordinar de buna!!!
...si e atat de „la latitudinea noastra” in ceea ce priveste look-ul ei, adica ingredientele pe care putem sa le folosim cat si cantitatile pe care dorim sa le savuram mai apoi, incat nu poti sa nu o indragesti.

Eu am ales, pe langa patul necesar de salata verde, niste verdeturi de sezon, ceva carnita de pui pane, fiindca e preferata lui Bogdi...si-un dressing usor si pufos ca o zi de primavara :))

Daca o faceti de Pasti si va raman cateva oua fierte, nu va sfiiti sa le folositi!!! ☐

Ingrediente:

- o salata verde
- o legatura de ceapa verde
- **maioneza**, dupa gust
- o lingurita zahar

- un iaurt natur (cremos)
- o lingura smantana
- un castravete mic
- cateva rosii cherry sau simple
- carne de pui (friptura, pane)
- mazare congelata

Sfat: in loc de carne de pui, puteti folosi costita afumata, taiata bucatele si prajita pana devine crocanta, cat si cascaval sau parmezan ras, asezat intre straturi sau deasupra, dupa cum doriti.

Mod de preparare:

Salata se curata, se spala si se taie fasii. Se aseaza in cupe sau boluri:



Pregatiti maioneza dintr-un galbenus de ou, crud + o lingurita mustar si ceva zeama de lamaie + sare cat luati cu trei degete si ulei, adaugat putin cate putin pana se umfa bine-n pene :)))

Asa a aratat la final:



...aici in stransa legatura cu cutiuta de iaurt ☐



Laura Sava

Ce iese din fericita imbinare e de vis!!! :)) ...o crema alba, pufoasa si gustoasa (adaugati acum si-o lingurita de zahar, pentru a-i spori si mai mult farmecul ☐)
...si de aici incepe stratificarea ☐
Primul strat, deci, este de salata verde, taiata fasii; deasupra vine o lingura de maioneza delicioasa...si presarat, usor peste, vin inelele egale/inegale de ceapa verde:



...carnita, taiata tot asa, feliute, felioare... :))



...niste bucatele de rosii:



Laura Sava

...si castravete:



Laura Sava

...urmeaza mazarea...din loc in loc...

...si cam atat ☐



Laura Sava

Se lasa o noapte la frigider, cu folie deasupra:



Laura Sava

...iar a doua zi, cand o serviti, ii faceti un mot din maioneza, cazut gratios din lingura :))

Mai presarati cateva inele de ceapa verde si gata minunatia ☐ 0

salata cu adevarat festiva si gustoasa!



...fug sa-mi pregatesc pozele cu drobul...si bunatatile din miel ☐

Va pup pana atunci si va urez pofta buna!!!

Laura Sava

