

Tartine cu icre de creier



Tartine cu icre de creier!!

Ati observat, poate, ca am deschis inca de ieri capitolul „Aperitive pe baza de paine”, cu minunatele **tartine cu unt de cafea** dar vor urma si alte gustari la fel de apetisante!!

Cum ar fi: terase sau canapele ori chiar fursecuri picante, ce sper sa va fie de mare folos la pregatirea unui bufet rece sau a unei mese festive.

Tartinele astea cu „icre” de creier au avut un succes nemaipomenit (chiar si cei carora le repugna creierul au mancat cu pofta ☺), deci sper sa le incercati cat mai curand!!!

Ingrediente pentru cca.10-12 tartine:

- 150 g creier de porc sau vita
- ulei
- zeama de lamaie
- ceapa tocata
- sare, piper

Mod de preparare:

Se fierbe un creier de vaca sau porc (cca.150 g.). Se da prin sita sau se marunteste cu mixerul (vertical):



Se freaca cu ulei, turnat putin cate putin ca si la maioneza, cu zeama de lamaie (dintr-o jumatate de lamaie) si cu sare.

La sfarsit se adauga ceapa taiata foarte marunt.

Rezulta o pasta spumoasa:



...cu care se ung felioare de paine.

Eu am facut mici aveline cu spritul de ornat ☐



Se pudreaza cu boia dulce (daca nu va place, lasati-le simple, eu le-am pudrat mai mult pentru culoare ☐)

Minunate!!!!!!!!!!!!!!



P.S. Cantitatile sunt aproximative. Trebuie doar sa obtineti o crema spumoasa si usor tartinabila.

Puteti decora tartinele cu fasii subtiri de **gogosar** sau sferturi de lamaie.

Reteta preluata din cartea doamnei Draga Neagu: „Gospodina si oaspetii familiei”