

Trunchi de copac



Sunt sigura ca ati mai auzit, vazut sau savurat pana acum un Trunchi de copac, dar poate nu neaparat unul sarat ☐

Ei bine, eu aveam ideea asta in cap de cativa ani deja (la Paperina am vazut prima oara asa ceva), si cum tot nu am ajuns sa va arat de sarbatori o buturuga adevarata, cu ciocolata din belsug, am optat pentru varianta sarata a ei.

Excelenta alegere, as zice, eu si toti cei care s-au bucurat de prezenta si gustul ei nemaipomenit!!!

Ar fi un **aperitiv inedit**, o aparitie spectaculoasa pe masa voastra de sarbatori, caci la noi, desi s-a vrut a fi asa, nu va mai fi posibil, fiindca n-au mai ramas decat „cioturile” ☐

Ingrediente:

Aluatul de rulada:

- 120 g faina
- 100 g unt sau ulei
- 500 ml lapte

- 5 oua
- sare, piper
- boia dupa gust

Umplutura:

- 300 g sunca
- 200 g cascaval

„Scoarta” copacului:

- 120 g unt
- 100 g branza dulce
- 50 g branza sarata (telemea)
- 50 g sunca sau salam
- 2, 3 linguri smantana (acra)
- 2, 3 linguri **maioneza**

Sfat: Umplutura, cat si „scoarta” copacului, pot fi diverse. Puteti folosi in loc de sunca si cascaval, carnea fiarta si tocata de la un pui (foarte bine condimentata) si amestecata cu o lingura smantana, sau carne tocata de porc si vita, prajita putin cu ceapa, ciuperci. Pentru uns puteti folosi o cutie de ton in ulei, bine scurs, amestecat cu unt.



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt sau ungeti cu unt/margarina si presarati cu faina tava mare de la aragaz.

Preparare aluat rulada:

Topiti untul pe foc mic, intr-o tigaie incapatoare. Incorporati faina, amestecand continuu, apoi adaugati, treptat, laptele (fierbinte). Amestecati in permanenta pentru a nu face cocoloase!!

Dupa cca. 3-4 minute, se ia tigaia se pe foc si se lasa la racit.

In acest timp, separati ouale; bateti albusurile spuma si frecati galbenusurile cu putina sare.

Adaugati spuma de albusuri, galbenusurile, piperul si boiaua in aluat. Amestecati usor, de jos in sus. Turnati apoi compozitia in tava si nivelati usor suprafata.

Coaceti aluatul timp de cca. 25 de minute.

Umplutura ruladei:

Rasturnati aluatul copt pe un servet usor umezit; asezati feliile de sunca si cascaval si rulati (se infasoara din nou in servet). Se pastreaza astfel pana la servire.

O puteti servi si asa simpla sau o puteti transforma intr-un trunchi spectaculos de copac, dupa cum veti vedea mai jos ☐

„Scoarta” trunchiului sarat:

Preparati „glazura” sarata, amestecand toate ingredientele. Ungeti rulada si treceti cu o furculita deasupra, pentru a imita cat mai bine trunchiul de copac.

Taiati apoi „cioturi” din rulada...eu doar unu’ fiindca iubesc natura ☐ ...si ornati cu foi de salata, **ciupercute din oua:**



melcisorii din sunca:



...si poate niste masline...sau mai multe frunze de patrunjel, un pic mai frumos aranjate decat am facut-o eu ☐



A fost un deliciu si o bucurie de nedescris pentru Bogdi si prietenii lui, care mi-au devorat-o deja ☐
Poate fac alta de anu' nou, sa vad cum ma misc, dar cam slabe sanse.. :))

Sa aveti poftaaaa!!!!