

Unt de ciuperci



Unt de ciuperci: o pasta usor de facut si numai buna de **uns pe paine!!** ☐

Un unt absolut delicios, cu muuulte ciuperci, ce poate fi intins pe paine sau pitit bine intre foi de placinta, ori asezat deasupra bucatii de carne preferata.

..sau, de ce nu, chiar adaugat intr-o ciorba de pui.

Aici, in pozele pe care vi le-am adus, il puteti vedea in varianta „tartine in forma de floare” ☐

Ingrediente pentru 300 g. unt de ciuperci:

- 450 g ciuperci de diferite soiuri (Champignon, Pleurotus, de padure)
- 175 g unt
- 15 g trufe negre (optional)

Mod de preparare:

Inlaturati capatul cozilor si spalati bine ciupercile. Taiati-le in lamele.

Tocati marunt trufele cu un cutit.

Intr-o tigaie, prajiti ciupercile in 50 g.unt topit. Lasati-le sa se prajeasca pana la evaporarea apei pe care o contin. Ciupercile nu trebuie sa se coloreze.

Lasati sa se raceasca. Adaugati trufele tocate.

Incorporati restul de unt. Amestecati delicat cu ajutorul unei spatule sau macinati-le, usor, in blender ori taiati-le cu mana cat de marunt puteti.

Intindeti o folie de aluminiu.Varsati compozitia. Rulati. Strangeti ruloul la capete.

Lasati la frigider minim 1 ora.

...cu el am uns tartinele si le-am dat forma de floare cu o jumatate de portocala in mijloc ☐



...aici vine untul ☐



P.S. Se poate pune si in congelator pentru 1 luna de zile iar in

frigider se conserva 8 zile...