



reteta-video.ro

Rulada Aperitiv cu Crema de Branza si Sunca

O **rulada aperitiv** este perfecta in multe situatii: la micul dejun, la cina, gustarea din pachetelul pentru scoala sau de la serviciu, la sau cand ai musafiri. Tin minte ca la noi acasa nu era petrecere in familie la care sa nu avem pe masa si o **rulada sarata**, ca era Craciun, Revelion, Paste, zi de nastere sau mai stiu eu ce alta sarbatoare. Era obligatoriu inclusa pe lista de **aperitive festive!** Nici nu se putea altfel!

Mama avea o reteta clasica pentru **foaia de rulada sarata** cu aluat oparit, pe baza unui sos Bechamel. Nu foarte complicata, insa foarte laborioasa, zic eu. Sper sa reusesc sa va arat, la un moment dat, si reteta ei de rulada festiva dar, sincer, am o lista tare lunga de vreau sa fac si parca timpul meu se tot micsoreaza.

Pana atunci, insa, chiar aveam pofta de o **rulada cu branza**, dar vroiam ceva super rapid si super simplu. Ceva care sa mearga **aperitiv rece** pentru prietenii pe care-i asteptam la masa si care sa le si placa. Am avut si un as in maneca, stiam ca nimeni nu refuza. Nu m-am complicat cu blatul de rulada, sa fac aluatul oparit, sa astept sa se raceasca sau sa il rulez fierbinte, ci am facut rapid o rulada doar din oua, putin ulei si faina, dar care este super pufoasa si aerata si care se ruleaza usor atunci cand este rece. Si, in mai putin de 15 minute, **rulada aperitiv cu branza si sunca** a fost gata.

Da, nu a fost doar o rulada umpluta cu branza, dar sigur ca puteti sa renuntati la carnea din ea. Daca nu va place sunca afumata, o puteti inlocui cu sunca de pui, de curcan, sunca de Praga, prosciutto, bacon sau chorizo, chiar si taiate in bucatele si amestecate in crema de branza. Sau daca sunteti fani peste, puteti sa puneti cateva felii subtiri de somon afumat peste crema de branza. Daca vreti doar o **rulada aperitiv cu crema de branza**, dar care sa arate vesel si apetisant, adaugati ceapa verde, marar, cubulete de ardei colorat, paprika afumata sau rosii uscate. Tine doar de imaginatie si de gusturi. Sunt sigura ca orice combinatie alegeti, o sa aveti pe masa o rulada cu foaie pufoasa si umplutura consistenta.

Sau, ca acum mi-a venit ideea, puteti sa impartiti blatul de rulada in jumatate, sa faceti doua umpluturi (diferite) si sa aveti dintr-o data doua rulade aperitiv festive tare gustoase, ieftine, spornice si economice. Chiar o sa fac asa data viitoare! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE RULADA APERITIV CU BRANZA SI SUNCA

Pentru foaia de rulada aperitiv:

5 albusuri
5 galbenusuri
40 ml de ulei
90 g de faina
sare

Pentru umplutura ruladei sarate cu branza si sunca:

400 g de crema de branza, bine scursa
200 g de sunca de porc afumata feliata subtire (sunca de pui, de curcan, sunca de Praga, prosciutto, bacon sau chorizo)
piper proaspat macinat
sare

MOD DE PREPARARE RULADA APERITIV CU BRANZA SI SUNCA

1. Cum se face aluatul pentru rulada aperitiv. Incalzim cuptorul. Peste albusuri punem un sfert de lingurita cu sare si le batem cu furculita pana cand nu mai cade de pe paletele telului. Adaugam galbenusurile si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus. La final cum am intoarce compozitia. Turnam uleiul, cernem faina si amestecam, tot cu spatula si tot cu miscari de jos in sus pana la incorporare completa, dar nu mai mult.

2. Cum se face foaia de rulada aperitiv. Turnam aluatul intr-o tava tapetata cu hartie de copt usor umezita, cu dimensiunile de 30x40 cm. Il intindem pe toata suprafata, nivelam usor deasupra si punem blatul in cuptorul incalzit la 175 de grade pentru 13-15 minute pana cand este usor rumenit, dar nu uscat. Lasam foaia de rulada sa se raceasca complet in tava, fara sa o rulam.

3. Cum se face umplutura pentru rulada aperitiv cu branza. Condimentam crema de branza, bine scursa, cu sare si piper macinat si amestecam bine si o punem in frigider, acoperita, pana cand blatul pentru rulada se raceste complet.

4. Cum se umple rulada sarata. Punem crema de branza peste foaia de rulada rece, o intindem pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai mari o margine de 2 cm neacoperita, iar deasupra asezam feliile de sunca, usor suprapuse.

5. Cum se face rulada aperitiv cu branza si sunca. Rulam incet rulada, cat mai strans, spre marginea lasata neacoperita de crema de branza, ajutandu-ne de hartia de copt. O "imbracam" in folie alimentara si o punem in frigider pentru minim 2 ore.

6. Servire rulada aperitiv. Dupa minim 2 ore, desfacem rulada din folie si o feliem cu un cutit bine ascutit si sters inainte de folosire. Rulada aperitiv cu crema de branza si sunca poate fi pastrat in frigider, acoperit, 1-2 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Rulada Aperitiv cu Crema de Branza si Sunca.**

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea foii pentru rulada sarata, incalziti cuptorul si aranjati in tava o hartie de copt usor umezita si scuturata.
2. Este bine ca ouale folosite pentru rulada aperitiv sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
3. Fiind un blat de rulada fara praf de copt, este important ca spuma de albusuri sa fie foarte bine batuta, pana cand castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
4. Dupa ce adaugati faina in compozitia aluatului pentru rulada aperitiv, nu amestecati mai mult decat este nevoie, pentru ca vom elimina tot aerul acumulat in albusuri si foaia nu va mai creste.
5. Blatul pentru rulada trebuie copt cat sa fie usor rumenit, dar inca moale la atingere. Nu se ruleaza cat este cald.
6. Faceti umplutura pentru rulada sarata dupa gustul vostru. Daca vreti doar o rulada aperitiv cu crema de branza adaugati ceapa cubulete de ardei colorat, paprika afumata sau rosii uscate.
7. Daca nu va place sunca de porc afumata, o puteti inlocui cu felii subtiri de somon afumat, sunca de pui, de curcan, sunca de vaca, prosciutto, bacon sau chorizo, chiar si taiate in bucatele si amestecate in crema de branza.