

Saculeti cu legume si cascaval

written by Andreea



Saculeti cu legume si cascaval cu umplutură delicioasă de legume, somon afumat și cașcaval. Pe lângă faptul că sunt delicioși, sunt tare arătoși. Au un aer festiv și pot fi un aperitiv minunat la o masă de sărbătoare!

Am numit aceste aperitive săculeți, evident, pentru forma lor asemănătoare cu cea a unor săculeți sau a unor bocceluțe prinse la gură. Ca umplutură am optat pentru legume pe care le-am călit în puțin unt, le-am lăsat să se răcească, apoi le-am pus într-un aluat făcut de casă.



Pentru umplutură puteți alege ce doriți voi: fie că sunt diferite tipuri de legume, fie că este carne, sau poate creveti, sau poate somon afumat, cum am folosit eu. Pentru un gust minunat și o savoare aparte, eu am folosit și niște cașcaval Hochland care s-a potrivit de minune cu legumele și somonul afumat.



Deși poate fi servit pe un platou, alături de nuci și fructe, sau într-un sandviș gustos, Cașcavalul Hochland se potrivește foarte bine și în preparatele calde, capătă un gust minunat în timpul coacerii. Mi-a plăcut mult și o să-l mai folosesc și la alte preparate!

Pe blog mai puteți găsi și alte preparate calde la cuptor precum strudel cu ciuperci, clătite cu ciuperci și cașcaval sau covrigei cu cașcaval și mac.

Iar dacă vreți să vedeți cum am pregătit acești săculeți cu legume și cașcaval, v-am lăsat un video pe Instagram .

- **INGREDIENTE** (pentru 6 săculeți)

- **pentru aluat:**

- 550 g făină de grâu
- 250 g cremă de brânză
- 100 g smântână fermentată
- 2 gălbenușuri de ou
- 1 lingură oțet
- 1/2 linguriță praf de copt
- 1/2 linguriță sare

- **pentru umplutură:**

- 150 g cașcaval clasic Hochland
- 130 g broccoli
- 1 ardei gras roșu
- 70 g mazăre congelată
- 50 g unt
- sare și piper
- coaja rasă de la 1 lămâie bio
- 100 g somon afumat
- 3 fire mărar proaspăt

- **pentru decor:**

- 1 legătură ceapă verde

MOD DE PREPARARE:

1. Într-un castron mai mare amestecăm gălbenușurile cu crema de brânză și smântâna, adaugăm lingura de oțet și sarea.



Încorporăm făina amestecată cu praful de copt și frământăm un aluat elastic care nu se mai lipește de mâini. Dăm aluatul la frigider pentru 1 oră.



2. Între timp, încingem cuptorul la 190 grade Celsius și

pregătim umplutura. Tăiem ardeiul cubulețe, desfacem broccoli în buchețele mici, decongelăm mazărea în apă caldă, porționăm somonul afumat în 6 părți egale.

3. Într-o tigaie încingem untul, adaugăm legumele și sotăm pentru 5 minute. Potrivim de sare și piper, adăugăm coaja rasă de lămâie. Lăsăm umplutura să se răcească.



4. Montăm săculeții: pregătim bucăți de sfoară de bucătărie lungi de 10 cm, sau bride din silicon. Scoatem aluatul de la frigider, îl împărțim în 6 părți egale. Din fiecare bucată întindem o foaie subțire. Cu ajutorul unei farfurii tăiem cercuri din aluat cu dimensiunea de 20 cm.



Punem în centrul foi de aluat 2 linguri de umplură, o fâșie de somon afumat, apoi presărăm cașcaval ras pe deasupra. Strângem ușor marginile aluatului ca și cum am strânge gura unui săculeț.



Imediat legăm partea de sus a aluatului cu bucățile de sfoară sau bridele de silicon.



5. Așezăm săculeții pe o tavă acoperită cu hârtie de copt și dăm la cuptorul încins pentru 20 de minute. Scoatem săculeții din cuptor și îi lăsăm câteva minute să se răcească ușor.



Scoatem cu grijă bridele de silicon sau tăiem sfoara de bucătărie.



Saculeti cu legume si cascaval

Alegem cele mai lungi fire de ceapă și legăm cu ele săculeții, acolo unde au stat bucățile de ață sau bridele de silicon.



Saculeti cu legume si cascaval

6. Servim săculeții cât sunt calzi alături de felii de lămâie și salată verde.

