

Cremă de Telemea cu Ceapă Roșie – Perfectă pentru aperitive rapide, mic dejun sau chiar o gustare de seară



Cremă de telemea



Cremă de Telemea cu Ceapă Roșie – rapidă, **cremoasă și plină de savoare!**

Dacă vrei o **gustare simplă, dar fabuloasă**, această rețetă este alegerea perfectă! Telemeaua fină și ceapa roșie dulce-picantă se combină într-un mix delicios, gata în doar 5 minute! Perfectă pe pâine prăjită, lipie, crackers sau ca dip pentru legume!

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 400 g telemea
- 150 g cremă de brânză
- 1 ceapă roșie
- 1 legătură pătrunjel
- 1 legătură mărar
- 1 linguriță rasă sare

1. Taie 400 g telemea de vacă în cubulețe.
2. Pune brânza într-un bol cu lapte rece și las-o 30 de minute, pentru a elimina excesul de sare.
3. Scurge bine laptele înainte de a folosi brânza.
4. Toacă fin o ceapă mică.
5. Pune ceapa într-un castron cu apă rece și 1 linguriță de sare timp de 5 minute pentru a-i atenua iuțeala.
6. Toacă o legătură de pătrunjel și una de mărar, folosind doar frunzele.
7. Într-un bol, pune telemeaua desărată și adaugă 150 g cremă de brânză.
8. Pasează totul cu un blender până obții o consistență fină.
9. Scurge ceapa din apa sărată, clătește-o și presează-o pentru a elimina excesul de lichid.
10. Adaugă ceapa și verdeța peste crema de brânză.
11. Amestecă bine până se omogenizează.