

Secretul unui aperitiv perfect – Bulete de pui cu umplutură senzațională



Bulete de pui



Aperitivul perfect: **bulete de pui cu cașcaval și nucă!**

Sfere crocante de pui, cu **interior succulent și umplutură cremoasă** de cașcaval și nucă, care **cuceresc orice masă**. Combinația dintre frăgezimea cărnii, cașcavalul topit și nuca crocantă este **irezistibilă**. Se prepară **simplu și rapid**, iar rezultatul este spectaculos. Adaugă mărar, usturoi sau piper pentru un plus de aromă.

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

- 500 g piept de pui
- 250 g cremă de brânză
- 200 g miez de nucă
- 200 g cașcaval
- 3 ouă fierte
- 1 legătură mărar
- 1/2 ardei kapia
- 1 linguriță usturoi granulat

- 1 linguriță rasă piper
- 3-4 g sare

1. Tăiați pieptul de pui fiert în cubulețe mici și puneți-l într-un bol mare.
2. Adăugați ouăle fierte răzuite, mărarul tocat, ardeiul capia, cașcavalul ras, crema de brânză, pudra de usturoi, sarea și piperul.
3. Amestecați bine până când obțineți o compoziție omogenă și bine legată.
4. Luați câte o cantitate mică de compoziție și modelați bile cu mâinile curate.
5. Tăvăliți fiecare bilă prin miezul de nucă măcinat, asigurându-vă că este acoperită uniform.
6. Aranjați buletele pe un platou și lăsați-le la frigider pentru 15-20 de minute înainte de servire, astfel încât să se întărească ușor.