

Corabioane picante

Corabioane picante

Ingrediente :

500 g muraturi asortate (castraveti, varza, conopida, ardei, gogosari, etc), 2-3 linguri maioneza, 3 linguri smintina, 2-3 cicoare, 5-6 masline verzi si negre, fara simburi, 6-7 mini-stiuleti de porumb din conserva

Preparare :

Se maruntesc fin muraturile si se amesteca cu maioneza si smintina. Se sareaza si se pipereaza. Se spala cicoarea si se desprind frunzele. Se scutura bine si se umple fiecare frunza (aprox 15 bucati) cu compozitia de muraturi si se orneaza cu felii de masline si bucati de mini-stiuleti de porumb.