

# Bagheta umpluta cu cascaval si sunca



Bagheta umpluta cu cascaval si sunca!!

Am facut prima mea bagheta umpluta cu cascaval si sunca pe cand eram la liceu ☐

Nu mai stiu daca am pus exact ingredientele pe care le-am strans in **bagheta** de acum, dar tin minte ca a avut un succes nebun.

Nu a fost doar vesela si apetisanta, ci si incredibil de gustoasa!

De ce nu v-am aratat-o pana acum, va intrebati?! Chiar nu stiu...cred ca am lasat in urma, inconstient (sau nu), intregi pasaje din copilarie si adolescenta, care pareau „uzate”, dar care nu erau deloc asa...

Am invatat, asadar (pentru a cata oara?! ), odata cu anii care au trecut peste mine, ca lucrurile simple si nesofisticate sunt cele mai insemnate si aducatoare de bucurie (tot acest intro e o metafora, una a iesirii mele din copilarie, cred ca m-ati „citit” deja...una tardiva rau ☹ )

Bagheta e un **aperitiv** extrem de reusit, o gustare-minune, pe care o puteti lua cu voi si la picnic!!

O feliati acasa si-apoi asezati feliile in asa fel incat sa refaceti bucatile de bagheta; o inveliti in folie si o pastrati la frigider pana plecati la iarba verde.

## **Ingrediente:**

- o bagheta lunga, subtire
- 100 g unt
- 100 g crema de branza (cu smantana)
- o lingura mustar
- 3 oua mici, fierte
- 150 g cascaval
- 150 g sunca de pui
- 2 castraveciori murati (70-80 g)
- un ardei rosu (cca. 130 g)
- sare, piper

## **Mod de preparare:**

Se taie bagheta pe jumătate; se golesc cele doua bucati de bagheta cu o lingura (folositi si un cutit zimtat, care sa ajunga pana in capatul subtire al baghetei):



*Laura Sava*



Se amesteca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu crema de branza, mustarul, ouale fierte si taiate in cubulete, cascavalul si sunca taiate, de asemenea, in cuburi mici. La final, se adauga castraveciorii tocati marunt si ardeiul tocat. Se adauga sare si piper dupa gust:



Se umplu baghetele cu umplutura picanta; se preseaza bine dupa fiecare lingura adaugata, pentru ca umplutura sa umple perfect baghetele. Se invelesc apoi in folie alimentara si se pun la frigider pentru minim 3 ore. Eu le-am lasat sa stea toata noaptea, ceea ce va recomand si voua sa faceti ☐



*Laura Sava*

A doua zi, se scoate folia, iar bagheta se taie in felii potrivite:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Se pot servi imediat:





...sau se aranjeaza cat mai frumos pe un platou rotund si se servesc...atunci cand e nevoie de ele ☐



Sfat: Baghetele se pot congela pentru 2-3 zile (invelite in folie). Se lasa sa se dezghete apoi la temperatura camerei (daca vreti, le puteti incalzi 10 minute la cuptor).