

Sandvis fest-o campanie cu sandvisuri delicioase

Sandvis fest-o campanie cu sandvisuri delicioase!!

Dragilor, suntem foarte aproape de finalul campaniei „Sandvis-fest”, in care vedetele principale au fost **branzeturile Hochland**.

Vreau sa va spun ca atunci cand am preparat primul sandvis, **sandvisul sah** cu branza Praid, si mai apoi sandvisul cu smochine proaspete, tot cu branza Praid ☐ , nu imi imaginam ca vom avea mereu o bucata din aceasta delicioasa branza in frigider!!!

Branza Praid a fost preferata noastra dar si celelalte sortimente ne-au surprins placut!

„Creatiile” mele, ideile mele de consum, au fost aceste 6 retete pe care vi le prezint aici: 4 sarate si 2 dulci...si voi incepe cu cele dulci (pentru ca nu ma pot dezinti ☐)

Sandvis cu crema de branza si mere caramelizate, un sandvis dulce, de toamna, la care am folosit felii de paine alba (puteti folosi si bagheta), un strat de Hochland „Creme Clasic” si feliute de mere caramelizate in putin unt si zahar. Presarat cu pudra de scortisoara.

Muuulta!!! 😊 Absolut delicios!



Sandvis cu branza de vaci si banane, un sandvis adorat de toti copiii, la care am folosit felii de paine alba, un strat generos de crema de ciocolata, Hochland „Cottage Cheese” si felii subtiri de banana (feliile de banana se pot stropi cu zeama de lamaie, ca sa nu se innegreasca).

Atentie, da dependenta! 😊



Laura Sava

Si iata si sandvisurile sarate!

Sandvis cald cu bacon si avocado, un sandvis surprinzator compus din felii de paine alba, patrata, unse cu unt si „umplute” cu felii de cascaval Hochland, fasii de avocado, bine copt, si bacon prajit in tigaia grill, fara niciun pic de grasime.

Se serveste neaparat cu rosii sau cu o salata de rosii cu usturoi tocat.



Sandvis cu pui si telemea cu verdeata Hochland astazi ❤️

Un sandvis cu reminiscente estivale, colorat si satios. E format din felii mari de paine alba, unse cu un amestec de iaurt gras si usturoi pisat si umplut cu bucatele de piept de pui la gratar, condimentate puternic cu oregano uscat.

In compozitia lui mai intra felii subtiri de castravete, rosii, ceapa rosie cat si bucatele de telemea cu verdeata Hochland. Un deliciu!!!



Sandvis „Pizza” cu Hochland Delicii calde.

M-am gandit ca ar fi binevenit si un sandvis pe placul vegetarienilor, astfel ca s-a nascut aceasta reteta, un sandvis vegetarian format din mini ciabatta (simple sau cu masline) feliate si unse cu putin unt (80% grasime).

Deasupra lor se pun fasii subtiri de capia, copti, in otet, felii de ou fiert si branza rasa pentru pizza Delicii Calde de la Hochland.

Sandvisurile se tin la cuptor cca. 5-7 minute, pana cand se topeste cascavalul.



Sandvis cu somon si cascaval afumat, un sandvis extrem de reconfortant!

Aveti nevoie doar de o bagheta cu seminte, taiata pe lung, pe jumatate, si de o tigaie grill, unsa cu putin unt, pe care vom praji feliile de bagheta (doar partea cu miezul). Dar nu numai de atat 😊

Vom pune un strat subtire de tapenada (din masline verzi) peste painea prajita, urmat de inca un strat cremos, format dintr-o lingura smantana acra (slaba) amestecata cu un catel de usturoi ras fin.

In continuare, vom aseza un strat de felii de cascaval afumat de la Hochland si un strat de somon afumat.

Sandvisul se finalizeaza cu cateva capere rasfirate, peste care am picurat putina zeama de lamaie. Prea gustos!



Laura
Sava

A fost o experienta delicioasa pe care de-abia asteptam s-o
retrairim!!! ☐

**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 „citat” deja...una tardiva rau ☐)

Bagheta e un **aperitiv** extrem de reusit, o minune, si o puteti lua cu voi si la picnic (o feliatu 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 jumatate; 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 ardeii tocati. 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:



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).

Tapenade



E prima oara cand fac tapenade, si asta numai din cauza ca nimeni nu mananca masline la noi in casa.

Sau ansoa. Sau capere ☐

Nu-i nimic, mai mult pentru mine, mi-am zis!!! Dar n-a fost asa, pentru ca tapenada mea a fost, in final, pe placul tuturor :))

Au savurat-o si asa, pe paine, dar si in aluat: **Melcisorii cu pasta de masline**

Ingrediente:

- 250 g masline negre sau Kalamata (fara samburi)
- o lingura plina cu capere
- 3 ansoa in ulei
- 2-3 catei de usturoi (mici)
- zeama de la o jumatate de lime
- putin piper
- 3-4 linguri ulei de masline

Sfat: in locul limetei, puteti folosi suc de lamaie, proaspat stors, dar nu atat de mult, doar o lingurita, doua. Gustati neaparat inainte de a mai adauga! Sa nu fie prea acru!

Mod de preparare:

Se pun toate ingredientele in blender si se mixeaza pana cand se obtine o pasta (puteti folosi si mixerul vertical). Atat de usor e □

Nu se adauga sare, pentru ca ansoa si caperele sunt deja sarate! Spalati caperele inainte de a le folosi!

Eu, pentru ca am folosit mai mult masline kalamata, am obtinut o pasta mai grunjoasa, si cu un gust mai puternic...dar cu o culoare incredibila!!!



Se serveste pe felii de paine prajita, bagheta mai ales □ , alaturi

de o salata de rosii (cherry) si branza de capra (sau de vaca) si se pastreaza in frigider, intr-o cutie ce se inchide ermetic, cu un strat de ulei deasupra.

Va sta mult si bine, fara sa se strice!

Pe paine prajita e si mai buna!! Sau, cel putin, asa mi se pare mie :)) Sau in paste (sper sa va aduc cat de curand si o reteta in sensul asta).

Daca nu va plac ansoa, inlocuiti-le cu ton sau sardine in ulei, dar capere ar trebui sa folositi. Altfel, nu ar mai fi o tapenada ☐



Laura Sava

Buna tare si foarte aromata aceasta **pasta de masline**, o sa mai fac!!!

Tartine cu pasta de branza



Tartine cu pasta de branza!!

Am ajuns la timp, sper, cu aceste tartine cu pasta de branza si sunca!!! Sunt ieftine, rapide, si le puteti decora cu orice aveti prin casa, sau prin frigidere ☐

Eu am folosit ca baza pentru tartine painea cu nuci pe care v-am aratat-o ieri, dar voi puteti folosi o paine simpla sau o bagheta, iar ca decor **pate de ficat**, **salata de vinete**, **salata de oua**, bucatele de cascaval cu rosii cherry, **pasta de ton** cu castravete.

Combinatiile sunt infinite!!!! ☐

Ingrediente:

- o **paine cu nuci**
- 100 g branza dulce, de vaci
- 100 g branza sarata (telemea de vaca sau oaie)
- 50 g unt
- o lingura mare cu smantana
- 1/2 lingurita boia dulce
- un varf de cutit piper
- o lingura marar tocat fin
- o ceapa mica sau 2 fire ceapa verde (optional)
- rosii cherry, masline, frunze de patrunjel pentru ornat

Mod de preparare:

Preparare pasta de branza:

Branza de vaci si telemeaua se trec prin sita sau se fac pasta cu mixerul de mana, cum am facut eu ☐

Se amesteca apoi cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei si cu smantana.

Se adauga boiaua, piperul si mararul tocat. Se poate pune ceapa tocata fin sau chiar usturoi pisat (eu nu am pus).

Se fac **tartine** din bucatele de paine, unse cu pasta de branza sau cu pasta de sunca, pusa intr-un pos de ornat:



Ornare tartine:

Tartine cu pasta de branza:



Tartine cu pasta de sunca:



Cochete si gustoase ☐



Bagheta cu ciuperci si carne



Voiam sa fac o bagheta cu ciuperci si carne, ca prima alegere pentru o gustare rapida si delicioasa, la care sa nu muncesc asa mult ☐ , dar am ales sa folosesc felii de paine in locul baghetei, pentru ca imi erau cel mai la indemana.

E un sandvis cald la cuptor...putin mai elaborat dar la fel de gustos! :)) 0 **reteta cu carne tocata** de care nu va veti putea niciodata plictisi, putandu-se adapta la noi ingrediente (folositi ce v-a mai ramas prin frigider, cu ocazia asta!).

Absolut perfecta pentru o zi de luni, bezmetica si-anosta ☐

Ingrediente:

- 2 painici-bagheta sau 6 felii de paine feliata
- 350 g carne tocata amestec
- o ceapa mica (rosie)
- 2 linguri ulei
- 50 g crema de branza (Almette, Philadelphia) sau branza

topita cu ciuperci ori smantana

- 3 linguri **ketchup** sau pasta de rosii
- sare si piper, dupa gust
- 100 g ciuperci
- un castravete de salata
- 80-100 g cascaval

Sfat: pentru acest fel puteti utiliza pur si simplu resturi pe care le aveti in frigider. De exemplu, resturi de felii de branza, ce se topesc foarte bine, sau resturi de legume (bucatele de ardei sau dovlecei, rumenite usor si puse peste paine)

Nu trebuie sa folositi neaparat baghete. Este potrivit orice fel de paine, chiar si feliile mai groase de paine rotunda.

Daca chiar doriti, feliile de paine se pot unge cu putin unt, inainte de a aseza feliile de castravete si celelalte ingrediente.





Mod de preparare:

Curatati ceapa si tocati-o marunt; caliti-o in uleiul incins. Adaugati carnea si prajiti-o bine, amestecand continuu. Adaugati branza topita si ketchup-ul. Condimentati dupa gust, cu sare si piper.

Curatati ciupercile, spalati-le si taiati-le feliute foarte subtiri (eu le-am maruntit si le-am amestecat cu carnea...se poate si asa ☐)

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Curatati castravetele, spalati-l si stergeti-l cu un prosop; taiati-l feliute.

Taiati painicile in doua, pe lungime...asta daca folositi baghete, evident ☐ Asezati-le cu partea taiata in sus, intr-o tava unsa cu unt (faceti la fel si cu feliile de paine).

Adaugati deasupra feliute de castravete, apoi amestecul cu carne. Radeti deasupra baghetelor/feliilor de paine, cascaval. Dati la

cuptor pentru cca. 10 minute:





Laura
Sava



Laura
Sava

Laura
Sava



Simple, rapid si bun!!!
...sa aud numai ca nu le incercati :)))