

# Sandvis Sah cu branza Hochland



Dragilor, am acceptat cu mare drag provocarea Hochland de a

dezvolta cateva retete cu branzeturile din portofoliul lor, iar prima reteta, la care am folosit 2 tipuri de branza, este Sandvis Sah cu branza Hochland. O reteta simpla dar impresionanta, zic eu, avand in vedere atat contrastul de culori...cat si gustul sublim! ☐

**Branzeturile Hochland**, folosite de mine pentru aceasta reteta, au fost: telemea light de vaca si prea gustoasa branza Praid, care ne-a impresionat pe toti cu gustul ei unic. Si daca tot am pomenit de Praid, vreau sa va spun ca am si trecut pe langa fabrica Hochland din Sovata, acum multi ani, cand am pornit cu Bogdi in aventura sarii din adancuri ☐ ...detalii aici: **Salina din Praid**

Conceptul acestei campanii, numita Sandvis Fest, este: " Descopera lumea Gourmet cu Hochland!" si este un adevarat festival al gusturilor. Astfel, e bine de stiut ca in perioada 1 octombrie – 30 noiembrie 2017 va aşteaptă în magazine reduceri pentru produsele Hochland, demonstrații culinare din partea unor bucatari profesioniști și premii pentru fiecare. Pentru orice produs Hochland cumparat, aveti sansa de a castiga unul din premiile zilnice sau saptamanale oferite. Daca veti incarca o poza cu bonul fiscal/factura pe site-ul **www.sandvisfest.ro**, puteti afla pe loc daca ati castigat! Eu nu pot decat sa va urez succes...si la premii, si la prepararea sandvisului :))

De asemenea, vreau sa va trimit o invitatie pe platforma Sandvis Fest, unde aveti la indemana calendarul **demonstrațiilor culinare** ce se vor desfasura in mai multe orase din tara noastra. Va asteptam pe toti la festival! ☐

Daca vreti sa stiti pe unde „umbla” caravana Sandvis Fest, va pun la dispozitie locatiile unde va fi aceasta pana la finalul campaniei.

Info despre  
caravana: <https://www.facebook.com/europafmromania/photos/a.10150357675930581.592300.164792335580/10159502560410581/?type=3&theater>

Sandvisul pe care l-am creat e extraordinar de savuros!!! Bogdi mi-a spus ca un sandvis mai gustos nu a mancat!

## **Ingrediente pentru 16 bucati:**

- 8 felii paine toast alba, fara coaja
- 8 felii paine toast neagra, fara coaja
- 100 g branza Praid
- 120 g telemea light de vaca
- 150 g unt
- 4 fire subtiri de ceapa verde
- boia de ardei dulce (optional)

## **Mod de preparare:**

Acestea sunt ingredientele alese de mine: branzeturile, painea, rosiile cherry si ardeii in mai multe culori, incantator de gustosi, fara de care deliciosul nostru sandvis nu s-ar fi putut degusta pe deplin! ☐



*Laura Sava*

Branza Praid:

Branza telemea:



Si iata cum puteti sa faceti si voi sandvisul suprem cu branza! ☐

Branza Praid se rade fin si se amesteca cu telemeaua rasa pe razatoarea mare si cu untul moale (100 de grame din cantitatea totala de unt), alifiat (scoateti-l din frigider cu o ora inainte de a va apuca de treaba). Sare nu am pus deloc, deoarece nu era nevoie. Branzeturile au echilibrat intregul „preparat” si i-au conferit un gust deosebit! Ceapa verde (doar firele verzi, fara partea alba) se spala, se zvanta si se taie in fasii subtiri; se adauga la amestec.

Astfel, se ung cu amestecul de branza rezultat 2 felii de paine neagra, care se acopera cu alte 2 felii de paine neagra. Se apasa usor, pentru ca feliile sa se „lipeasca”. Se taie apoi 4 mini-sandvisuri din fiecare felie, rezultand 8 „turnulete”. Feliile albe, de data asta 4 la numar, se ung cu unt (restul de 50 g), in strat subtire, si se suprapun. Se taie apoi, la fel ca feliile negre, in 8 mini-sandvisuri.

Pentru a deveni un sandvis sah cu adevarat, va trebui sa uniti un mini-sandvis alb cu unul negru. Si invers (il „lipiti” tot cu unt). Aici am facut o mica tabla de sah ☐



La final, puteti pudra sandvisurile cu putina boia, pentru culoare, si le puteti „prinde” cu niste scobitori (colorate sau nu) pe care ati insirat feliute de rosii cherry si ardei:



Dedic acest minunat sandvis tuturor infocatilor iubitori ai branzei, vegetarianilor...si lui Bogdi+Cipi, cat si celor care l-au gustat atunci cand l-am facut (prietenii lui Bogdi, nepoatele mele frumoase, etc.) si care mi-au spus sa le promit ca le mai fac unul cat de curand! ☐ Au noroc, fiindca si mie mi-a placut la nebunie!!!

Pentru voi, cu mare drag!



Si nu am putut sa nu va arat inca o idee delicioasa de sandvis, la care am folosit tot branza Praid, de care ne-am indragostit!!! Iata sandvisul meu cu branza Praid, prosciutto crudo si smochine:



Am folosit felii de paine graham, pe care le-am decupat cu o forma rotunda; le-am uns cu unt, am asezat cate o frunza proaspata de salata si am adaugat sunca (prosciutto crudo), felii de branza Praid si jumatati de smochine proaspete. Un deliciu proaspat si atat de aromat!

Voi ce idei de sandvisuri aveti?! Lasati-mi cat mai multe mesaje apetisante, va rog! :)))

---

## Sandwichuri cu pasta de peste afumat



Sandwichuri cu pasta de peste afumat!!

Sandwichurile astea nu arata ele prea grozav (poze facute noaptea, la lumina becului ☹ ) dar la gust sunt fenomenale!!!

Am folosit cea de-a doua jumatate de macrou afumat. Pe prima am folosit-o aici: **Corabioare cu crema de peste afumat** si am lasat deoparte, cu ocazia asta, prepararea micilor gustari sub a caror influenta (benefica, as zice ☹ ) am cazut :))

## Ingrediente:

- 1/2 file peste afumat (macrou/hering)
- 150 g branza proaspata (de vaci)
- o lingurita hrean ras
- 2 lingurite capere (optional)
- o portocala
- o lingura frisca lichida sau smantana
- sare, piper
- zeama de lamaie

- 4 felii toast
- fire de marar proaspat

## **Mod de preparare:**

### **Preparare pasta de peste:**

Se cojeste portocala, iar pulpa fructului, ca si fileul de peste, se marunteste (mixerul de mana se pricepe de minune la asta ☺ ).

Se adauga branza, hrean, caperele bine scurse, sare si piper, frisca lichida si se amesteca totul foarte bine, pana se obtine o crema.

### **Sandwichuri:**

Se prajesc feliile de paine (in prajitorul de paine sau la cuptor) si se ung cu pasta de peste afumat.

Fiecare sandwich se taie apoi in sferturi si se aranjeaza pe o farfurie mare.

Se orneaza cu felii subtiri de castravete si fire de marar:



Se servesc imediat!



P.S. Daca nu e destul de cremoasa compozitia, adaugati o lingura de smantana.

---

## **Sandwich Club**



Sandwich Club, un sandvici de post rapid si bun, perfect pentru atunci cand intri in panica de foame :)))

Eu l-am umplut doar cu felii de rosii, castraveti si branza Tofu (din soia) dar se pot adauga masline, ardei, gogosari murati, salata verde. Orice altceva vreti, orice va place!!

...si cu ocazia asta, mi-am amintit cu drag de mare, unde am mancat cel mai bun **sandwich-club de pe plaja** :))

## Ingrediente:

- felii de paine (toast)
- margarina sau **maioneza vegetala**
- 150 g branza de soia (tofu)
- 2 rosii mari
- 2 castraveti
- sare dupa gust

Sfat: feliile de paine se pot praji usor in toaster sau intr-o tigaie, neaderenta, fara ulei.

### **Mod de preparare:**

Ungi felia de paine cu margarina sau maioneza, aranjezi deasupra felii subtiri de tofu, rondela de rosie si castravete, sarezi dupa gust, apoi asezi peste ele o alta felie de paine si repeti operatia, acoperind totul cu a treia felie.

Tai apoi sandwich-ul, cu grija, pe diagonala, de doua ori, obtinand triunghiuri pe care le fixezi cu scobitori.

...foooooarte greu... :)))

Demonstratia, in imagini:

Laura  
Sava



Laura  
Sava



*Laura Sava*



*Laura Sava*

# Sandwichuri cu somon



Sandwichuri cu somon!!

Aceste sandwichuri cu somon afumat au tot ce trebuie pentru a savurate la maxim!! Si compozitia de peste e delicioasa, si ingredientele care intra la capitolul „ornare” □

...ce poate fi mai bun?!

Eu ador retetele rapide si usor de facut, cum sunt de obicei toate **pastele care se intind frumos pe paine** □

...iar somonul si mai mult (si proaspat, si afumat), asa ca va dati seama, cred, cu cata bucurie am preparat aceasta reteta!!!

## **Ingrediente pentru 4 persoane:**

- 6 felii de paine
- 150 g somon afumat
- 100 g branza proaspata, cremoasa
- 12 rosii-cireasa
- 3 oua mari
- o lamaie galbena + o lamaie verde
- marar proaspat, tocat
- 3 lingurite pateu de masline (optional)
- sare, piper

## **Mod de preparare:**

Fierbeti ouale timp de 8 minute, pana cand sunt tari. Lasati-le la racit si apoi decojiti-le cu grija.

Intre timp puneti in mixer somonul, crema de branza, sucul de la o jumătate de lamaie (eu am stors o lamaie intreaga) sare, piper si marar.





Taiati in 2, pe diagonala, feliile de paine.  
Ungeti-le cu crema obtinuta in mixer:



Ornati cu cate o felie de ou fiert:





Peste ou puneti pateu de masline si deasupra cate o jumătate de rosie-cireasa (eu nu am gasit nicaieri, asa ca am ornat cu felii de rosii taiate pe jumătate)



Decorati cu felii de lamaie verde si galbena (eu am folosit doar lamaie verde)



Presarati cu marar si serviti!



„Sectiune” □





Rapide si gustoase!!!

Pofta buna!!!