

# Melcisorii din sunca



*Laura Sava*

Printre gustaricile pe care i le-am facut lui Bogdi de ziua lui s-au regasit si acesti simpatici melcisorii din sunca. Si niste **oua-ciupercute**, pe care i le-am facut tot lui, pe cand implinea cei mai dulci 2 anisori ☐

De mult timp imi doream sa-i vad pe una din mesele festive ale puiului meu scump, dar iata, pana anul asta, nu am reusit..

Inspiratia principala a fost **Snail Snack**-ul celor de la **Family Fun**, un site pe care il ador si care se numara printre primele site-uri cu care mi-am delectat privirea ( si starnit imaginatia ☐ ) inca de la primele mele click-uri pe net, adica pe la inceputul anilor 2000!!!!

La ei era vorba despre foi de tortilla, eu inasa am folosit „reteta” pe care, cu siguranta o stiti cu totii, cea a feliilor de sunca „unse” cu crema de branza si-apoi taiate in diferite forme:

triunghiuri, patrate, etc...

Am reusit sa fac poze pas cu pas, asa ca sper din tot sufletul ca procedeul sa fie complet inteles.

## Ingrediente:

- 500 g sunca
- 1 borcan catraveti murati
- branza topita sau crema de branza
- branza topita felii sau felii subtiri de cascaval

## Mod de preparare:

Castravetii pe care i-am gasit eu au fost cam mari, dar dupa cum veti vedea mai jos, i-am slefuit cum trebuie.

I-am taiat in jumate si le-am ajustat marimea, taindu-le un pic din fundul bombat ☐

...dar prima data am sa va arat cum am cladit „cochilia”!!!

Se unge, deci, o felie de sunca, taiata cat mai subtire (o rugati frumos pe tanti de la supermarket sa va felieze cat mai subtire bucata de sunca preferata ☐ ) cu crema de branza sau branza topita:



...dupa care asezati deasupra o felie de cascaval, feliat foarte subitre, sau branza topita cu smantana, ori cum ii place copilului. Vetii obtine un rulou:



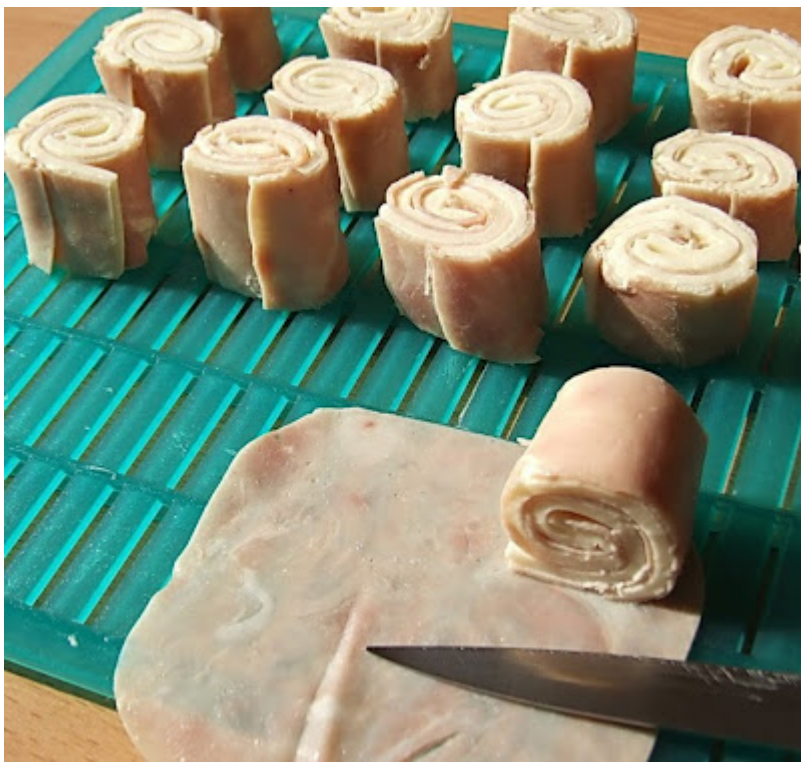
...caruia ii ajustati un pic marginile:



...si obtineti 2 cochilii, apetisante tare ☐



In continuare, trebuie sa asezati cate un mini-rulou pe o felie de sunca (intra lejer cate doua )



...si va ghidati dupa urmatoarea serie de poze pas cu pas, sper eu, redacte foarte explicit □



Antenutele sunt facute din scobitori, dar cred ca e bine de stiut ca acestea pot fi facute si din tije de frunze de patrunjel sau telina, asta mai ales daca preparatele sunt facute pentru copii. In felul asta, nu exista riscul ca ei sa se raneasca in vreun fel...



Foarte usor, nu?! ☐



I-am pozat din toate unghiurile, hihi...de bucurie ca am reusit sa-i fac...





Aici sint inainte de a-i aseza pe masa...pe platouri, printre „iarba” din salata verde, creata □



Prim-plan □





...si i-am asezat, unde altundeva decat langa niste ciupercute de ou?! ☐



Afara, pe masa inca nearanjata...langa portiile de burek cu branza si carne, delicioase!!!



Sarbatoritul meu iubit a fost foooooarte incantat de ei, si invitatii, la fel, asa ca, acum ca am prins curaj, am sa mai creez si alte gustarici amuzante aflate pe lista mea cu „must do” ☐