

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.



Laura
Sava

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 compositia 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!



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