

Sandwichuri cu somon



Laura Sava

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 jumatate 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!!!