

Sandwichuri cu somon



Sandwichuri cu somon afumat...ce poate fi mai bun?! ☐

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 6 felii de paine
- 150 g somon afumat
- 100 g branza proaspata, cremoasa
- 12 rosii-cireasa
- 3 oua
- 1 lamaie galbena + 1 lamaie verde
- marar
- 3 lingurite pateu de masline (optional)

- sare, piper

Mod de preparare:

Fierbeti ouale timp de 8 minute, pana cand sint 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 jumatate de rosie-cireasa (eu nu am gasit nicaieri, asa ca am ornat cu felii de rosii taiate pe jumatate)



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!!!