

Sandwichuri cu pasta de peste afumat



Sandwichurile astea nu arata ele prea grozav (poze facute noaptea, la lumina becului :P) dar la gust sint fenomenale!!! ☐

Am folosit cea de-a doua jumatate de macrou afumat (pe prima am folosit-o [aici](#)) si am lasat deoparte, cu ocazia asta, prepararea micilor gustari sub a caror influenta (benefica, as zice :P) am cazut :))

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se cojeste portocala, iar pulpa fructului, ca si fileul de peste, se marunteste (mixerul de mana se pricepe de minune la asta :P). Se adauga branza, hrean, caperele bine scurse, sare si piper, frisca

lichida si se amesteca totul foarte bine, pana se obtine o crema.
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 si se servesc imediat.

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