

Tartine cu crema de sunca



Tartine cu crema de sunca!!

Astazi am pentru voi inca o idee de crema aperitiv, avand ca punct de pornire aceeasi crema cu unt, din care am facut si **tartinele cu ficat** (v-am spus eu ca optiunile sunt nelimitate ☐)

O idee grozava pentru un **aperitiv** mai deosebit! ...si nespus de gustos! :))

Ingrediente:

- o portie **crema de baza pentru tartine**
- 150 g sunca
- sare si piper, dupa gust

Mod de preparare:

Se adauga la crema de baza sunca data de 3 ori prin masina de carne (eu am „mesterit-o”, din nou, cu mixerul meu vertical).

Se amesteca totul foarte bine si se ung felioare de paine rotunde, patrate, cum doriti.

Eu am pus pasta in spritul de ornat si m-am jucat un pic cu rezultatul final.

Tartine, deci, pentru toata lumea, in forma de floare ☐

