

Tartine cu crema de sunca

[shashin type="photo" id="15297" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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 sint nelimitate :P)

Ingrediente:

- o portie [crema de baza pentru tartine](#)
- 150 g. sunca
- sare, piper

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 ☐

[shashin type="photo" id="15296" size="large" columns="max" order="user" position="center"]