

# Tartine cu pasta de branza



Tartine cu pasta de branza!!

Am ajuns la timp, sper, cu aceste tartine cu pasta de branza si sunca!!! Sunt ieftine, rapide, si le puteti decora cu orice aveti prin casa, sau prin frigidere ☐

Eu am folosit ca baza pentru tartine painea cu nuci pe care v-am aratat-o ieri, dar voi puteti folosi o paine simpla sau o bagheta, iar ca decor **pate de ficat**, **salata de vinete**, **salata de oua**, bucatele de cascaval cu rosii cherry, **pasta de ton** cu castravete.

Combinatiile sunt infinite!!!! ☐

## Ingrediente:

- o **paine cu nuci**
- 100 g branza dulce, de vaci

- 100 g branza sarata (telemea de vaca sau oaie)
- 50 g unt
- o lingura mare cu smantana
- 1/2 lingurita boia dulce
- un varf de cutit piper
- o lingura marar tocat fin
- o ceapa mica sau 2 fire ceapa verde (optional)
- rosii cherry, masline, frunze de patrunjel pentru ornat

## **Mod de preparare:**

### **Preparare pasta de branza:**

Branza de vaci si telemeaua se trec prin sita sau se fac pasta cu mixerul de mana, cum am facut eu ☐

Se amesteca apoi cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei si cu smantana.

Se adauga boiaua, piperul si mararul tocat. Se poate pune ceapa tocata fin sau chiar usturoi pisat (eu nu am pus).

Se fac **tartine** din bucatele de paine, unse cu pasta de branza sau cu pasta de sunca, pusa intr-un pos de ornat:



**Ornare tartine:**

Tartine cu pasta de branza:



*Laura Sava*

Tartine cu pasta de sunca:



Cochete si gustoase ☐



*Laura Sava*