

Cand nu am prea mult timp la dispozitie, imi place sa fac aceasta pasta delicioasa si rapida si sa o servesc pe paine la micul dejun sau la cina. E ideala pentru toate doamnele si domnisoarele care nu au prea mult timp la dispozitie sau care trebuie sa pregateasca in viteza un aperitiv.

Ingrediente:

150 gr smantana
o ceapa mica tocata
200 gr sunca presata sau orice alt mezel care va place
75 gr de unt sau margarina
250 gr cascaval
2 catei de usturoi pisat marunt
felii de rosii (optional)
felii de paine
sare, piper, marar

Mod de preparare: Topim untul si il amestecam bine cu ceapa tocata, usturoiul pisat, sunca taiata patratele mici, cascavalul ras, mararul si smantana. Amestecul bine omogenizat se pune pe feliile de paine. Deasupra se aseaza o felie de rosie si se pun pe o tava tapetata cu hartie de copt la cuptor pentru 7-8 minute. Se servesc alaturi de o cana de lapte rece.

Pofta buna! AUTOR: Claudia Hotea
http://caietederetete.wordpress.com