

 35 de minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Naut - 350 g boabe fierte
Cartofi - 5 copti
Usturoi - 2 catei
SarePiperPraz - 1 fir
Paine graham feliiMorcov - 1 bucata
Telina - 1 bucata
Margarina Delma - 150 de grame
Vin rosu - 200 de mililitri
Otet balsamic - 100 de mililitri
Miere - 2 linguri

Mod de preparare

1. Amesteci ingredientele pentru sos (vin rosu, otet balsamic, miere poliflora) si le pui intr-o cratita pe foc, timp de 20 de minute, amestecand continuu.
2. Pasezi nautul fiert si cartofii copti impreuna cu prazul calit, usturoiul pisat si 2 linguri cu margarina Delma sandvis, pana obtii o pasta delicioasa.
3. Iei felii de paine si le ungi usor cu margarina. Aranjezi un strat din pasta de naut si acoperi cu o alta felie de paine pe care aranjezi un strat in dungii de morcov si telina, rase pe razatoarea mica.
4. Torni rapid peste fiecare sandvis sosul de vin, sa nu se oxideze telina. Servesti imediat sau a doua zi, dupa ce ai tinut sandvisul la frigider.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>