



Tartine cu Becel, prosciutto si smochine



Ingrediente

margarina Becel - 150 de grame
Paine pentru toast (o parte din grau, o jumatate integrala)
in bucati - 8 felii
Prosciutto - 400 g feliat
Smochine - 10 buc
Germeni de lucerna - 1 caserola

 10 minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Feliile de paine se prajesc intr-un toaster, se taie in patru si se ungu cu margarina.
2. Smochinele se taie in sferturi. Fiecare sfert se acopera cu prosciutto.
3. Smochinele si prosciutto se asaza pe tartina si se decoreaza cu germeni de lucerna. Pofta buna!

Pofta buna!

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