



# Tartine cu Becel, sunca din piept de curcan si cascaval afumat



## Ingrediente

Ardei gras rosu - 1 bucata  
Cascaval - 300 de grame  
Paine pentru toast (o parte din grau, o jumatate integrala)  
in bucati - 8 felii (250 g)  
Sunca - 300 de grame  
margarina Becel - 150 de grame

 5 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, iar deasupra se asaza o felie de cascaval si una de sunca.
2. Se decoreaza cu fasii mici de ardei gras.

*Pofta buna!*

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