

 30 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Bacon - 15 felii
Bagheta de paine - 10 felii
Branza brie - 10 bucati
Crema de branza fina - 100 de grame
Creveti - 20 de bucati
File de somon - 200 de grame
Gem afine - 30 de grame
Paine - 10 felii
Paine neagra - 10 felii
Paine pentru toast (o parte din grau, o jumatate integrala)
in bucati - 10 felii
Rosii - 1 rosie
Ruccola - 2 frunze
Salata creata - 2 frunze
Unt - 50 de grame

Mod de preparare

1. Se decupeaza cu o forma speciala feliile de paine. (patratele, cercuri, romburi etc.). Bagheta se taie in felii de aproximativ 0.5 cm.

2. Se introduc la cuptor pana devin usor crocante.

3. Baconul se taie felii subtiri. (daca aveti posibilitatea sa-l taiati la feliator la 3, e perfect). Se aranjeaza pe o tava, pe foaie de pergament. Se asaza feliile de bacon si se introduc la cuptor la 200 grade pana devin usor crocante. Se taie rosia in doua, apoi se taie in felii subtiri. Branza brie se taie in forma de patratele asemanatoare cu feliile de paine taiate cu forma. Se alifiaza pasta de branza*. *(De preferat se foloseste branza Philadelphia) Se alifiaza untul.

4. Tartina 1 - Ungem feliile de bagheta cu unt. Se pune cate putin din salata verde si se aranjeaza pe cruton. Se asaza jumatatea de felie de rosie. Deasupra punem baconul taiat fasii. Tartina 2 - Asezam branza brie peste felia de paine. Se pune gemul de afine si deasupra putina rucola. Tartina 3 - Cu ajutorul posului cu spirit, sprituim crema de branza fina. Si se aranjeaza cate un crevete. Tartina 4 - La fel ca si la tartina 3, sprituim crema de branza fina. Se aranjeaza bucatele de somon file.

Pofta buna!