



Sandwich cu mici pe grătar

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

4 buc. mici	2 felii	pâine integrală cu semințe
4 buc. ouă	100 ml	lapte
100 g cașcaval afumat	100 g	varză murată
100 g muștar	100 g	unt

Instructions

Bucură-te de o reinterpretare delicioasă a micilor, preparatul tradițional românesc mult iubit. Poți alege această rețetă inedită de **sandwich cu mici** ca și gustare, pentru momentele în care dorești să ai parte de o explozie de arome și gusturi. Această rețetă, recomandată de **Chef Radu Darie**, este potrivită pentru orice moment al zilei petrecut cu familia, dar și pentru o petrecere, unde sigur vei impresiona toți invitații.

Cu această rețetă inedită de **sandwich cu mici** transformi un preparat tradițional într-o delicatose sofisticată și plină de arome. Prin pregătirea acestui **sandwich** creezi o simfonie de arome și texturi, cu un gust echilibrat și savuros.

Ouăle completează armonios gustul micilor, în timp ce varza murată oferă o textură crocantă. Cașcavalul topit adaugă o notă cremoasă și un plus de savoare preparatului, iar în combinație cu muștarul, vei crea o aromă autentică.

Savurează acest preparat bogat în gusturi intense și bucură-te de echilibrul dintre mâncarea tradițională și rafinamentul adus de numeroasele texturi și arome. Împărtășește cu prietenii această rețetă și nu doar că veți avea o experiență gastronomică inedită, dar veți crea și numeroase amintiri plăcute.

1. Laptele se amestecă cu 4 ouă, iar în amestecul lichid creat se înmoaie cele două felii de pâine. Într-o tigaie încălzită se adaugă unt, iar apoi se rumenesc bine cele două felii de pâine. Peste ele se presară puțin cașcaval ras afumat.
2. Se amestecă muștarul cu varza murată tocată și desărată. Feliile de pâine rumenite se tartinează cu sosul de muștar și varză.
3. Se pun micile pe grill și se gătesc până sunt gata. Pe o felie se așază micile și se rade cașcaval afumat.
4. Se ansamblează sandwichul, se presară cu cașcaval pe deasupra și se lasă în cuptorul încălzit la 180°C aproximativ 10 - 12 minute, ca să se gratineze.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promotiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Sandwich cu mici pe grătar

Stand 30.04.2024