

ingrediente

2 felii de paine buna
cateva frunze de spanac
baby
4 felii de bacon

Crema Branza

50g branza de capra
15g curmale
Zeama de la jumate de
lamaie si o lingurita rasa de
coaja de lamaie
10ml ulei de masline
chili flakes

Marinata Bacon

0 cafea tare
0,5g chili (pudra)
10g zahar brun

semipreparare

Baconul se feliaza si se marineaza in amestecul de cafea, praf sau fulgi de chili, zahar brun. Se asaza in container sau pungă de plastic cu fermoar, se tine la frigider pentru cel puțin 1 ora. Se prepara crema de branza: se amesteca branza de capra, curmalele tocate, zest de lamaie, zeama de lamaie, ulei de masline si fulgi de chili.

preparare

Baconul se gateste pe plita. Se tartineaza crema de branza de capra peste feliile de paine prajita , se adauga frunze de spanac si feliile de bacon deasupra

