

Mini tartinki z ciasta francuskiego ze szpinakiem, bryndzą i pomidorem

Mini tartinki z ciasta francuskiego – eleganckie przekąski na każdą okazję

Delikatne **mini tartinki z ciasta francuskiego** to prawdziwa uczta dla podniebienia i ozdoba każdego stołu. Połączenie chrupiącego ciasta z kremową bryndzą, soczystym szpinakiem i słodkim pomidorem tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagających gości.

Dla kogo?

Te urocze przekąski idealnie sprawdzają się zarówno na *eleganckim przyjęciu*, jak i podczas *nieformalnego spotkania z przyjaciółmi*. Są na tyle uniwersalne, że zasmakują zarówno dorośli, jak i dzieciom. Ich niewielki rozmiar sprawia, że są doskonałą propozycją dla osób preferujących lekkie przekąski, które można zjeść jednym kęsem.

Na jaką okazję?

Mini tartinki to doskonały wybór na **przyjęcia koktajłowe**, *brunch* czy *popołudniową herbatkę*. Sprawdzają się również jako elegancka przystawka przed głównym daniem podczas uroczystej kolacji. Ich kolorowy wygląd udekorowany listkami bazylii nada wyjątkowego charakteru każdemu wydarzeniu.

Czy wiesz, że...

Bryndza, będąca kluczowym składnikiem tych tartinek, to tradycyjny ser owczy pochodzący z regionu Karpat. Jej charakterystyczny, lekko pikantny smak doskonale komponuje się z delikatnością szpinaku i słodką pomidorów, tworząc wyjątkowe doznania smakowe.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tych mini tartinek. Spróbuj zastąpić bryndzę *serem feta* lub *kozim*, dodaj odrobinę **prażonych orzechów pinii** lub posyp całość **świeżo zmielonym pieprzem**. Dla miłośników intensywnych smaków polecamy dodanie kilku kropel *sosu balsamicznego* przed podaniem.