

# Turnulete delicate

## Turnulete delicate



### Ingrediente :

20 felii subtiri piine integrala (secara), 150 g unt, 300 g brinza Camembert, 3-4 linguri brinza de vaci, 2 linguri rondele arpagic verde, 1 lingurita boia dulce sau iute

### Preparare :

Se taie feliile de piine in jumătate pe lat și apoi se decupează patrate. Se bate spuma untul și se încorporează camembert-ul zdrobit cu furculița. Se adaugă brinza de vaci și se condimentează. Se împarte în trei. O parte se amestecă cu boiaua, o a doua parte cu rondelele de arpagic. Se ung patratele de piine cu o parte crema de brinza cu arpagic, una cu crema simplă și ultima cu crema cu boia. Se suprapun și se acoperă cu un patrat de piine. (vor ieși circa 10-12 bucati) Se dau la rece o ora.