

Cel mai Simplu și Ieftin Platou cu Brânzeturi gata în 5 minute

Cel mai Simplu și Ieftin Platou cu Brânzeturi gata în 5 minute



Acest **platou cu branzeturi** este foarte usor de facut, iar daca prinzi si ofertele potrivite, clar obtii si cel mai ieftin platou cu branzerturi ce il poti face. Aceste aperitive cu branza sunt ideale pentru masa de Craciun, de revelion, onomastici si zile de nastere.

- brânzeturi (murate, cu mucegai, cu nuci, etc)
- struguri albi, negri, etc
- nuci, semințe
- curmale, smochine
- frunze de salată
- plante aromatice
- rodie
- crackers
- măsline
- dulceață de ardei iute
- dulceață de smochine

Prepararea Brânzetului:

1. Tăiați brânzeturile în triunghiuri sau cubulețe și așezați-le pe un platou mare.



2. Alternativ, puteți servi brânzeturile întregi și oferi un cuțit pentru tăiat.

Aranjarea Platoului:

1. Plasați dulcețurile de ardei iute și smochine în centrul platoului.



2. Adăugați strugurii, măslinile și frunzulițele de salată pentru a umple spațiile goale și a adăuga culoare platoului.
3. Încorporați crenguțe de rozmarin și salvie pentru un aspect decorativ.
4. Adăugați biscuiții crackers în jurul platoului pentru a servi cu brânzeturile.



5. Presărați migdalele (sau alte nuci alese) pentru a completa platoul.

6. Adăugați rodia și curmalele pentru un plus de dulceață și contrast de culoare.

