



REPUBLICA BIO

Doar produse certificate organic!



Tartă raw cu brânză de capră și cocos

Am acum pentru tine o rețetă perfectă pentru cină. E cu brânză de capră, struguri și caise uscate. Foarte french, nu-i așa? Cred că te-am convins... Nu e complicată dar o să-ți ia cam o oră până e gata.

400g de brânză de capră

50g de caise uscate

50g de struguri albi uscați (sau stafide aurii)

6 fire de arpagic

2 linguri de ulei de cocos Republica BIO

Un praf de sare

Piper proaspăt măcinat

Într-un bol, acoperă cu apă strugurii (sau safidele) și lasă-i să se umfle. După ce se umflă, scurge-i bine bine.

Taie brânza de capră și caisele uscate în bucățele mici.

Într-un castron, amestecă bucățile de brânză cu caisele uscate și cu strugurii scurși. Adaugă sarea, piperul și arpagicul tocat mărunt. Pune tot acolo uleiul de cocos și amestecă bine, cu mâna sau cu o lingură de lemn.

Toarnă compoziția într-o formă de tartă și până la masă ține-o la rece, în frigider.

O poți servi cu baghetă proaspătă și bere rece. Poftă cred că ai de pe-acum.

