



sajtna co.
BY MARTINA KLEIN



mini guide
HOGYAN KÉSZÍTS SAJTTÁLAT
10 perc alatt



sajtna co.
BY MARTINA KLEIN

hello

Egy sajttál elkészítése nem kell, hogy bonyolult legyen. Néhány egyszerű lépéssel gyönyörű, hívogató és ízletes összeállítást készíthetsz - akkor is, ha kevés az idő. Íme egy 10 perces útmutató az effortless stylinghoz.

Mindössze 10 perc alatt egyszerű alapanyagokból is olyan sajttalat varázsolhatsz, amely bőségesnek és álomszerűnek hat, tökéletes a közös pillanatok megosztásához és megéléséhez.

Szeretettel,

Tina



1



Válassz egy fő sajtot

Válassz 1-2 sajtot, amelyek a tál központi elemei lesznek (lágy brie, kecskesajt vagy karakteres érlelt cheddar). Helyezd el őket először, hogy megadd a tál alapját.

2



Párosítsd

Vedd körbe a sajtokat kiegészítő ízekkel: friss gyümölcsökkel, füstölt felvágottakkal, zöldségekkel, olívbogyóval, mártogatóssal. Figyelj a színek és textúrák változatosságára.

3



Töltsd ki az üres helyeket

Tegyél mellé krékereket, kenyeret vagy magvakat, amelyek összekötik az elemeket. Az üres helyek kitöltése bőségesebb, hívogatóbb hatást kelt.

4



Díszíts apró részletekkel

Fejezd be apró, mutatós kiegészítőkkel: friss fűszernövényekkel, ehető virágokkal vagy egy csepp mézzel. Ezek az apróságek keltik életre a tálat.

És el is készült a sajttálad!



sajtna co.
BY MARTINA KEEIN



VISION

Hiszem, hogy minden összejövétel megérdemli, hogy varázslatos legyen. Legyen szó egy hangulatos borozós estéről kettesben vagy egy fontos mérföldkő megünnepléséről a családdal, van valami különleges abban, amikor finom ételeket készítünk el szép és kreatív módon a szeretteinknek.

A platformjaimon egy válogatott gyűjteményt találsz a kedvenc tálalásaimról, stílusötletekről, sajtos receptekről és apró luxusokról, amelyekkel a hétköznapi pillanatok is különleges eseménnyé válhatnak. Imádom, ha minden a sajt körül forog: az esztétikus falatkáktól a sült finomságokig szeretek mindent kipróbálni és megörökíteni. Tegyük a vendéglátást egyszerűvé - és mindig egy kicsit különlegessé.

Mutasd meg az alkotásaidat! Oszd meg őket Instagramon, jelöld meg a [@sajтина.co](https://www.instagram.com/sajтина.co)-t vagy használd a [#sajтина](https://www.instagram.com/sajтина.co) hashtaget.



[@sajтина.co](https://www.instagram.com/sajтина.co)



www.sajтина.co



sajtinaco@gmail.com