

# Tartine elvetiene

## Ingrediente

*4 franzele mici si inguste  
3 linguri de unt  
2 oua fierte tari  
150 g sunca  
1 lingurita de mustar  
verdeata tocata  
1 ceasca de lapte dulce  
sare*

## Preparare

*Se taie capacele la franzele, se scoate miezul si se lasa pe o farfurie. Se pregateste un amestec din unt, sunca slaba tocata marunt, doua oua fierte date pe razatoare, o linguria de mustar, verdeata tocata si miezul unei franzele inmuat in lapte. Amestecul se sareaza si se pipereaza dupa gust, se omogenizeaza si se umplu franzelele. Se pun pe o farfurie si se lasa la rece doua ore inainte de a fi servite. Se servesc taiate felii subjiri.*