



## למה שרק הצרפתים יהנו מהחיים?

כדורי גבינת שמנת. מערבבים היטב 2 חבילות גבינת שמנת עם חצי גביע גבינה לבנה 9% (פרה ירוקה). מתבלים במלח, מוסיפים 1-2 כפיות פלפל שחור טחון גס, אגוזים קלויים קצוצים גס, וצרים כדור עגול גדול. מגלגלים אותו ב־2'3 כפות שמיר קצוץ דק. באותה תערובת אפשר ליצור כדורים קטנים מגלגלים באגוזים או שקדים קלויים קצוצים גס.

מגש "פרומענ" מכינים קרייקרים ופלחי פירות כגון: אפרסמון, תפוח או אגס. מניחים פרוסה או חצי פרוסה של גבינת "פרומענ" על כל קרייקר או פלח פרי. בתאבון!

מעדן "פרומענ" בגליל גבינת "פרומענ" חורצים חריצים ברווחים אחידים. לתוך כל חריץ מכניסים פרוסת מלפפון או צנונית. גבינת פרומענ וגבינת שמנת מתאימות למריחה על לחם או קרייקרים בתוספת ירקות עונתיים.



"גבינת שמנת" "פרומענ"  
מגבינות היוקרה של:

**תנובה**

גבינת שמנת עשויה במתכנת ה־"CREAM CHEESE" האמריקנית הידועה. זוהי גבינה למריחה שטעמה עדין, והיא מעדן על כריכים, קרקרים וכד'. "פרומענ" מיוצרת על סהרת חלב העיזים, ולכן טעמה מיוחד במינו. היא מתאימה למריחה, לכריכים או כתוספת למענדנים רבים.