

Chłodnik z melona gallo z marynowanym imbirem i szynką parmeńską



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

melon (miąż)	2 szt
sok z cytryny	0,5 szt
oliwa	2 łyżki
sól	1 szczypta
szynka parmeńska	4 plastry
melon miodowy	8 wydrążonych kulek
imbir	4 marynowany
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Melona gallo zmixować z sokiem z cytryny, marynowanym imbirem oraz szczyptą soli i pieprzu, a następnie schłodzić w lodówce. W miseczkach ułożyć zimne kulki z melona miodowego oraz pokrojoną w paseczki szynkę parmeńską. Całość zalać zimnym chłodnikiem, udekorować listkami świeżej mięty i skropić oliwą z oliwek.