

Melon z sosem balsamico



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

| | |
|-------------------------|------------|
| miód spadziowy | 1 łyżka |
| ocet balsamiczny | 1 łyżka |
| oliwa | 4 łyżki |
| szynka parmeńska | 100 gramów |
| mozzarella kulki | 150 gramów |
| listki mięty | 2 łyżki |
| melon | 1 sztuka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobiłem gęsty sos balsamico, energicznie mieszając łyżkę płynnego miodu spadziowego z łyżką octu balsamicznego i 4 łyżkami oliwy (można użyć gotowego z Modeny).

Melon obrałem, usunąłem nasiona i pokroiłem wzdłuż na kawałki o grubości około 1 cm. Ułożyłem na półmisku plasterki szynki parmeńskiej (lub innej typu prosciutto crudo), kilka przepołowionych kuleczek sera mozzarella i cząstki melona. Udekorować można listkami mięty. Polałem sosem balsamico.