

Zapiekana mozzarella w szynce szwarcwaldzkiej



IFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mozzarella	250 g
szynka wieprzowa	4 plastry
pomidorki koktajlowe	8 sztuk
ciabatta	1
masło	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
sałata rzymska	1
szczypiorek	3 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kulki mozzarelli kroimy na pół i każdą - w miarę szczelnie - owijamy w plaster szynki. Warzywa myjemy. Z sałaty odcinamy koniec i odrywamy pojedyncze liście. Ciabatę kroimy w kromki, smarujemy cienko masłem.
2. Patelnię grillową lekko natłuszczamy oliwą i rozgrzewamy. Na taką kładziemy mozzarellę, liście sałaty i ciabatę. Smażymy wszystko krótko, ok. 2-3 minuty na każdą stronę. Potem dokładamy pomidorki koktajlowe, które grillujemy bardzo krótko. Całość serwujemy na 1 talerzu, posypujemy szczypiorem i skrapaimy octem balsamicznym. Można posolić i dodać pieprzu, choć to nie jest konieczne, bo danie samo w sobie jest bardzo aromatyczne.