

szaszłyki z szynką szwarcwaldzką



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szynka szwarcwaldzka	6 plastrów
ogórek	1 sztuka
mini mozzarella	1 opakowanie
pomidory koktajlowe	50 g
musztarda dijon	1 łyżeczka
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
miód	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z ogórka wyciąć obieraczką do warzyw 6 długich plastrów (pozostawić na bokach ciemniejszą skórkę),
2. pomidorki i mozzarelle przeciąć na pół,
3. koniec plastra szynki i ogórka nabić na patyczki do szaszłyków, następnie nabić pomidorka i przeplatamy szynką i ogórkiem, następnie mozzarellę i przekładamy znowu szynkę i ogórka,
4. powtarzamy czynności aż skończy się długość plastrów szynki i ogórka,
5. nabijamy tak wszystkie szaszłyki
6. z oliwy, octu, miodu, musztardy i przypraw tworzymy sos którym polewamy szaszłyki przed podaniem