

szaszłyki z szynki szwarcwaldzkiej



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka szwarcwaldzka	6 plastrów
mini mozzarella	1 opakowanie
pomidorki koktajlowe	100 g
ocet balsamiczny	
oliwa	
sól	
pieprz	
miód	1 łyżeczka
musztarda dijon	1 łyżeczka

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