

PALUSZKI GRISSINI Z SEROWYM DIPEM



ASIA31



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

lasterki szynki parmeńskiej lub szwarcwaldzkiej

serek homogenizowany 1 szt

mieszanka posiekanych ziół 1 łyżka

pieprz do smaku

Sól czosnkowa jodowana Prymat do smaku

grissini 20 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paluszki grissini poowijaj szynką - zostaw miejsce do trzymania paluszka. DIP: serek homogenizowany wymieszaj z ziołami. Dopraw do smaku. Podawać poukładane w wysokiej szklance. Wyśmienite jako przystawka