

Szaszłyki z szynki parmeńskiej



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suszone pomidory	10 sztuk
oliwa	0,25 szklanki
czosnek	6 ząbków
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta
szynka parmeńska	10 cienkich plasterków
mozzarella	1 kulka
ogórek świeży	1 sztuka
orzeszki pini (prażone)	2 łyżki
pieczywo tostowe	4 kromki
Szpadki do szaszłyków	kilka sztuk
bazylia	1 pęczek
oregano	1 szczypta
kapary	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do suszonych pomidorów dodać oliwę z oliwek, dwa pokrojone ząbki czosnku, suszone oregano, grubo mielony czarny pieprz i kapary, a następnie odstawić do lodówki na 4-6 godzin.

Pieczywo tostowe pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie z oliwek z posiekanym czosnkiem. Na szpadki do szaszłyków nabijać na przemian ser mozzarella, szynkę parmeńską, suszone pomidory, plastry ogórka i listki bazylii. Gotowe szaszłyki ułożyć na półmisku, połączyć oliwą z oliwek pozostałą z marynowania suszonych pomidorów, posypać grzankami czosnkowymi, orzeszkami piniowymi i oprószyć grubo mielonym czarnym pieprzem.

