

Bagietka prowansalska z szynką szwarcwaldzką, pomidorami cherry i kaparami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka prowansalska	2 sztuki
szynka szwarcwaldzka	200 gram
pomidorki koktajlowe	200 gram
jabłuszka kaparowe	
bazylia świeża	
masło 82%	50 gram
czosnek	1 ząbek

Zioła prowansalskie suszone Prymat

Do smaku:

pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować masło – w blenderze zmiksować na aksamitną masę masło z dodatkiem Ziół prowansalskich Prymat i ząbku czosnku. Bagietki przekroić na połówki, a następnie wzdłuż na dwie części. Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i lekko zarumienić. Wyjąć z piekarnika, każdą kanapkę posmarować przygotowanym masłem. Następnie układać cienkie plastry szynki, pokrojone na połówki pomidorki oraz Jabłuszka kaparowe Smak. Gotową kanapkę oprószyć pieprzem kolorowym i ozdobić liśćmi świeżej bazylii.