

mieszki z szynką

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



zimna zakąska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- tłusty ser śmietanowy - 50 dag
- plastry wędzonej szynki - 16 szt.
- banany - 2 szt.
- peczek szczypiorki - 1 szt.
- gałka świeżego rozmarynu - 1 szt.
- mleko - 1/8 l
- sól ziołowa - 1/2 łyżeczka(i)
- świeżo mielony pieprz - 2 g
- gałka muszkatołowa - 2 g

Etapy przyrządzania:

1. Rozmaryn płuczemy pod zimną bieżącą wodą i otrząsamy. Odrywamy listki od łodyżki i drobno siekamy. Ser mieszamy z pieprzem, solą ziołową startą gałką muszkatołową oraz mlekiem, doprawiamy rozmarynem.
2. Rozkładamy plasterki szynki i za pomocą szprycki lub łyżeczki nakładamy na nie porcje kremu serowego wielkości orzecha włoskiego.
3. Banany obieramy i kroimy na plasterki. Po 2 plasterki przekładamy do kremu. Z plastrów szynki formujemy małe mieszki, otwory wiążemy szczypiorkiem