



Закуска од Аспарагус и Пршута

Ова е навистина лесен рецепт од едноставни состојки кои можете да ги најдете во секоја продавница, па затоа пробајте го овој рецепт и уживајте во јадењето.



Состојки:

- 3 парчиња халуми сирење
- 200 грама пршута
- Една рака свеж аспарагус
- 2 шолји сенф
- 1 шолја мед
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Да започнеме со сирењето. Ставете само капка масло и не грижете се за чистењето, сирењето воопшто нема да се залепи за оваа тава. Оставете го само 3 минути додека да добие златно кафеава боја и извадете го.

Чекор 2

Сега земете две парчиња свеж аспарагус кој претходно го измивме со топла вода и почнете да ја создавате порцијата.

Тоа е супер лесно, само ставете ги парчињата аспарагус едно до друго и ставете го сирењето во средина, и потоа едноставно намотајте ја пршутата околу сирењето за состојките да останат на своите места.

Повторете го процесот со преостанатиот аспарагус.

Чекор 3

Не заборавајте да ја исчистите тавата во која го пржевате сирењето. Јас користам салфетка, но Вие можете и да ја исплакнете со вода.

Чекор 4

Кога ќе го подготвите сиот аспарагус, земете ја тавата и ставете го во неа, преливајќи го со малку маслиново масло. Тоа ќе помогне аспарагусот да ги впије вкусовите на сирењето и пршутата додека состојките се печат во рерна 12 минути на температура од 220 степени.

Сирењето во внатрешноста ќе се истопи уште малку, а пршутата ќе го направи јадењето посолено.



Чекор 5

Се што ни треба сега е да го направиме сосот кој совршено одговара за ова јадење. Сенфот и медот ќе ги ставиме во мал сад и ќе ги измешаме; тие ќе му го дадат завршниот допир на овој рецепт пребогат со вкус.

Совет

Овој рецепт е СУПЕР лесен и СУПЕР здрав. Пробајте ја оваа закуска, а можете и да направите сопствена верзија. Сигурен сум дека ќе уживате во него.

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk