

Předkrmy

Sýry

15 minut Příprava

5 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- světlé pečivo
- ricotta
- sůl, pepř
- olivový olej
- cuketa
- kvalitní sušená šunka
- strouhaný sýr Gran Moravia

Křupavé jednohubky s ricottovým krémem, cuketou a sušenou šunkou.

Příprava:

Nejprve si nakrájíme cuketu nebo ještě lépe nastrouháme škrabkou na tenké plátky, kdy samozřejmě vynecháme střed se semínky. Tyto plátky postupně opékáme z obou stran na troše olivového oleje. Je to trochu pracnější, ale chuťově lepší než použít syrovou cuketu, i když tuhle variantu jsme vyzkoušeli a také není špatná, ale přijde nám lepší cuketu opéct. Nyní si nakrájíme na menší kousky pečivo a nasucho ho opečeme v topinkovači. Nedoporučuji tuto část vynechávat a ani ji nahrazovat opečením na oleji apod.! Ricottu smícháme s nastrouhaným sýrem, opepríme a osolíme podle chuti. Touto směsí potřeme pečivo, poklademe na něj kousky cukety a sušené šunky.