

GIUNCATA S PANCETTOU A BALSAMIKEM

Jednoduchý a osvěžující předkrm ze sýru giuncata, pancetty a balsamika



Suroviny

250 g sýru giuncata fresca

150 g pancetty

2 lžíce aceto balsamico

Příprava:

Sýr nakrájejte na větší kostky a nechte je okapat. Každý kousek sýru pak zabalte do plátky pancetty a upevněte párátkem. Rozložte na talíř a pokapejte octem balsamico, servírujte vychlazené přímo z ledničky.



Předkrm



Sýr



15 minut
příprava



0 minut
vaření



Nízká
obtížnost