

Mieszki z szynką

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Plastry szynki z aromatycznym farszem serowym są doskonałą przekąską na każde przyjęcie.

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ser śmietankowy (tłusty) - 50 dag
- Wędzona szynka - 16 plastrów
- Banany - 2 szt.
- Pęczek szczypiorku - 1 szt.
- Gałązka rozmarynu - 1 szt.
- Mleko - 1/8 l
- Pieprz -
- Gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozmaryn opłukać pod zimną, bieżącą wodą i otrząsnąć. Poodrywać listki od łodyżek i drobno posiekać. Ser wymieszać z pieprzem, solą ziołową, startą gałką muszkatołową oraz mlekiem, doprawić rozmarynem.
- 2.** Rozłożyć plasterki szynki i za pomocą szprycki lub łyżeczki nałożyć na nie porcje kremu serowego wielkości orzecha włoskiego.
- 3.** Banany obrać i pokroić na plasterki. Po 2 plasterki przyłożyć do kremu. Z plastrów szynki uformować małe mieszki, otwory związać szczypiorkiem