

Cykoria zapiekana w szynce

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dobrze smakuje z sosem pomidorowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 cykorii -
- 1/2 l wody -
- 2 łyżki octu -
- 8 plastrów szynki -
- 4 dag masła -
- 10 dag startego żółtego sera -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Cykorie oczyścić ze zwiędłych liści, wyciąć gorzkie głąbiki. Zagotować wodę z solą i octem, włożyć cykorie i gotować ok. 5 min. Odcedzić, osuszyć. Każdą główkę cykorii zawinąć w plaster szynki, ułożyć w wysmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu, resztę masła podzielić na małe kawałeczki i ułożyć na cykoriach. Posypać żółtym serem i wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 min.

