



Crostini z szynką parmeńską, cukinią i pomidorkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Crostini to szybka przekąska na imprezę. W tej wersji szynka parmeńska świetnie komponuje się z grillowaną cukinią. Przepis bardzo oryginalny i prosty w przygotowaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Cukinię myjemy, odcinamy końcówki. Kroimy cukinię w paski o grubości około 1 cm. Następnie dzielimy paski na słupki. Posypujemy je solą.

Krok 2

Rozgrzewamy patelnię z łyżeczką oliwy. Smażymy na niej cukinię z każdej strony około 1-2 minut. Tak, aby się lekko przyrumieniła.

Krok 3

Bagietkę kroimy na kromki. Każdą kromkę smarujemy odrobiną masła. Pomidorki myjemy i osuszamy, kroimy w plasterki.

Krok 4

Na każdą kromkę układamy kawałek cukinii, plaster pomidora oraz zrolowany plaster szynki, aby utworzyła ona koszyczek. Do tego wgłębienia dodajemy kiełki i podajemy.

Osób: 6

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 1 bagietka
- ok 12-15 plasterków szynki parmeńskiej bądź serrano
- 5 pomidorków większych koktajlowych
- 1 cukinia
- ¼ łyżeczki soli
- masło do posmarowania
- ulubione kiełki do dekoracji np. rzodkiewki
- 1 łyżeczka oliwy