

Finger foods



15 min



8 os.



120 kcal/os.



Danie - 3 zł/os.

Składniki

- 300 g szynka konserwowa
- 300 g ser Edamski
- 1 opak. oliwka Figaro
- 1 opak. pumpernikiel
- 100 g łosoś wędzony
- 50 g suszone pomidory Ponti
- 1 opak. maca/pumpernikiel
- 1 pęczek koperek
- 1 szt. awokado
- 1 łyżka musztarda
- 1 szczypta pieprz cytrynowy do smaku
- 200 g śliwki suszone
- 250 g boczek wędzony
- 150 g ser Edamski
- 50 g suszone pomidory Ponti
- 1 opak. pesto zielone Ponti
- 1 opak. szparagi La Baron
- 8 8 plastrów ser rolada kozia
- 1 opak. ciasto francuskie Frosta
- 50 g oliwki Figaro
- 1 szczypta sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Pumpernikiel, ser i szparagi pokrój w kostkę ok. 1 x 1 cm. Szynkę pokrój w długie paski o szerokości 1 cm. Nadziej na wykałaczkę pumpernikiel, następnie szynkę, ser, znowu szynkę, szparagi, szynkę, oliwkę, szynkę itd. Nakładaj składniki naprzemiennie z szynką, „owijając” je. Do dekoracji użyj papryczki chilli i ewentualnie awokado.

Łososia i suszone pomidory posiekaj, dodaj łyżeczkę musztardy i pieprz cytrynowy. Macę/pumpernikiel podziel na kawałki. Nałóż plaster sera koziego, pastę łososiową, plaster awokado. Udekoruj świeżym koperkiem.

Zawiń śliwki w boczek i przekłuj wykałaczką. Piecz w temperaturze 180 oC do zarumienienia.

Ciasto francuskie pokrój na kwadraty 5 x 5 cm. Na środku posmaruj je pesto, dodaj skrojone suszone pomidory, starty żółty ser i oliwki, posyp solą i pieprzem. Piecz w temperaturze 200 oC przez około 15 minut.