

Kanapky s parmskou šunkou a bazalkovým máslem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Máslo 100 g
- Lučina 100 g
- Lístky bazalky 1 hrst
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Krajíčky celozrného chleba 10 ks
- Parmská šunka 300 g
- Vejce uvařená natvrdo 4 ks
- Cherry rajčata 8 ks
- Pažitka na ozdobení 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Máslo utřete s lučinou, jemně nakrájenou bazalkou a solí do jemného krému a dejte ho nachvilku do ledničky. Vychladlé bazalkové máslo mažte na rozpůlené plátky chleba, přidejte vždy plátek šunky. Vejce a rajčátka nakrájejte, obložte jimi kanapky a dokončete je delšími stébly pažitky.