

Studená melounová polévka s mozzarellou a šunkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Meloun Cantaloupe 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Parmská šunka 100 g
- Mozzarella 80 g
- Pepř podle chuti 1 lžička
- Sladká paprika 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Meloun překrojte, vydlabejte dužinu, zbavte ji jadérek a pak ji spolu se špetkou soli, balzamikovým octem a olivovým olejem rozmixujte dohladka. Směs rozdělte do čtyřech misek nebo talířů a dejte na 30 minut chladit. Šunku nakrájejte na 3-4 cm dlouhé nudličky a nasucho je opražte na pánvi. Mozzarellu natrhejte na kousky a pak obojím ozdobte polévku. Posypejte mletým pepřem a špetkou sladké papriky.

