

Plátky šunky s bazalkovým tvarohem a dýňovými semínky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Silnější plátky oválnější šunky 16 ks
- Máslo 50 g
- Tvaroh 1 ks
- Bazalkové listy 1 hrst
- Dýňová semínka 40 g
- Sůl 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dýňová semínka opražíme na suché pánvi. Až zezlátnou, odstavíme je a necháme vychladnout. Poté je rozdrtíme na malé kousky.

Změklé máslo utřeme s tvarohem a lžičkou soli. Z drcených dýňových semínek odložíme 2 lžičky na ozdobu a zbytek vmícháme do tvarohu.

Na plátek šunky položíme list bazalky, na který rozetřeme lžičku tvarohového krému a posypeme dýňovými semínky. Plátek šunky stočíme do kornoutku. Podáváme s párátky nebo příborem.