

Moravský bochník se šunkou prosciutto

Buongiorno přátelé. Je libo sušená rajčata, prosciutto a náš milovaný "moravák"?



Ingredience

- 150 g sušených rajčat
- 100 g italské šunky prosciutto
- 100 g suchého salámu
- 2 pálivé papričky
- 1/2 lžičky papriky mleté
- 1/2 lžičky hrubého pepře
- knäckebrot
- Sýrařův výběr Moravský bochník

Návod na přípravu

Sušená rajčata zbavíme oleje a pokrájíme na menší kousky. Suchý salám pokrájíme na tenčí kolečka. Prosciutto i ostatní suroviny jemně přeskládáme na talíř přes sebe. Sýr necháme lehce zahřát na rakletu a přelejeme opatrně na talíř. Zdobíme pepřem, mletou paprikou a kousky pokrájené pálivé papriky.

Nevíte, kde pořídit rakletovač? Máme pro vás [TIP](#).