



przepisy.pl

Chrupiące paluszki grissini z serowymi dipami

 45 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- paluszki grissini - 20 sztuk
- szynka parmeńska - 100 gramów
- kielbasa salami - 100 gramów
- czarne oliwki bez pestek - 50 gramów
- zielone oliwki bez pestek - 50 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółty ser - 100 gramów
- serek homogenizowany - 2 opakowania
- pasta paprykowa - 1 łyżka
- tabasco - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- zioła - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Każdy paluszek owiń cieniutki plasterk szynki parmeńskiej i ustaw w wysokiej szklance. Ser żółty pokrój w kostki. Nadziewaj na wykałaczki po kolei: zwinięty plasterk salami, kostkę żółtego sera, oliwkę.
2. Powtarzaj do wykorzystania wszystkich składników. Koreczki ułóż na płaskim talerzu.
3. Paprykę umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój w drobniutką kosteczkę. Odłóż.
4. Opakowanie serka homogenizowanego wymieszaj z ziołami, dopraw do smaku i przełóż do miseczki. Drugi serek homogenizowany rozmieszaj z łyżką pasty paprykowej i dopraw do smaku przyprawami i kilkoma kroplami sosu tabasco.
5. Przełóż do drugiej miseczki i obydwie przygotowane dipy przyozdób drobniutką kostką paprykową i ziołami. Podawaj razem z chrupiącymi paluszkami grissini i koreczkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl