



Cykoria w szynce

przepisy.pl



Składniki:

- plastry szynki (najlepiej parmeńskiej) - 8 plastrów
- główki cykorii - 3 sztuki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- sok z 1/2 cytryny - 1 sztuka
- starty żółty ser - 4 łyżki
- woda - 2 litry

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przekrój cykorię na pół i wytnij środek. Pozostałą część obgotuj w dwóch litrach wody z dodatkiem soku z cytryny przez około 4 minuty.
2. Przygotuj Fix Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu.
3. Następnie osusz cykorię, zawiń ją w plastry szynki i ułóż płasko w naczyniu do zapiekania.
4. Piecz przez 10 minut w temperaturze 200 stopni, po czym wyjmij, zalej gotowym sosem i posyp serem. Wstaw ponownie do piekarnika na kilka minut, a następnie podawaj.

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