



przepisy.pl




Grillowany ser gouda we włoskiej szynce



Składniki:

- ser gouda - 400 gramów
- szynka długodojrzewająca (najlepiej parmeńska) - 300 gramów
- olej - 3 łyżki
- Mieszanka ziół i przypraw włoska Knorr - 2 łyżki
- Sos Hellmann's Chunky Burger** - 4 łyżki
- sałata - 4 listków

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

 0 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ser pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm.
2. Cienkie plastry szynki delikatnie rozdziel na pojedyncze i owiń nimi szczelnie z każdej strony plastry sera.
3. Przygotowany ser skrop lekko olejem i oprósz przyprawą Knorr.
4. Smaż na grillu po 2-3 minuty z obu stron. Podawaj z zieloną sałatą i sosem Hellmann's.

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