



przepisy.pl

## Grissini z szynką parmeńską



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- szynka parmeńska - 12 plastrów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól morsa - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Jak ciasto wyrośnie, rozwałkuj je cienko. Tnij nożem długie, cienkie paski.
3. Paski ciasta zroluj z dwóch stron, jak cukierka tak, aby powstały cienkie paluszki.
4. Ułóż paluszki na blasze z pergaminem. Skrop oliwą z oliwek, posyp delikatnie solą morską i przyprawą w mini kostkach Knorr.
5. Piecz w temperaturze 200 stopni około 10 minut.
6. Każdy paluszek grissini owiń jednym plastrem szynki parmeńskiej.
7. Ułóż w wysokim naczyniu. Podawaj do antipasti.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)