

Kanapki z chipsami z szynki

Dziś na śniadanie proponuję kanapki z chipsami z szynki szwarcwaldzkiej i grillowaną cukinią. Cukinię przy pomocy obieraczki ścinamy wzdłuż na cienkie plastry. Przyprawiamy oliwą, solą i pieprzem. Grilujemy plastry cukinii na rozgrzanej patelni grilowej po pół minuty na stronę.

Szynkę opiekamy na suchej patelni do uzyskania chipsów.

Proponowane dodatki: chleb żytni, sałata, ser żółty Ementaler.

Kolorowe kanapki nie tylko dobrze smakują ale również cieszą oko i sprawiają, że codzienne śniadanie nabiera świątecznego klimatu.

