

Studená melounová polévka s mozzarellou a šunkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Meloun Cantaloupe překrojíme, vydlabeme dužinu, zbavíme ji jadérek a pak ji spolu se špetkou soli, balzamikovým octem a olivovým olejem rozmixujeme dohladka. Směs rozdělíme do čtyřech misek nebo talířů a dáme na 30 minut chladit. Sušenou šunku nakrájíme na 3–4 cm dlouhé nudličky a nasucho je opražíme na pánvi. Mozzarellu natrháme na kousky a pak obojím ozdobíme polévku. Posypeme mletým pepřem a špetkou sladké papriky.

Ingredience

- Olivový olej - 20 g
- Ocet Balsamico - 10 g
- Šunka á la Carpaccio kr. 75 g - 100 g
- Meloun žlutý - 1000 g
- Paprika sladká 35 g - 2 g
- Pepř černý mletý 20 g - 3 g
- GranSasso mozzarella bocconcino 100 g - 80 g
- Jedlá sůl vakuová 1 kg - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

