

МОЦАРЕЛЛА ЗАКУСКА С ЗЛАТИБОРАЦ СЫРОКОПЧЁНОЙ СВИНОЙ ВЕТЧИНОЙ



1 ПОРЦИЯ:

60 г Златиборац свиной пршуты

125 г сыра моцарелла

20 г рукколы

1 помидор

Немного оливкового масла

Бальзамический крем (“Crema all'Aceto Balsamico di Modena”)

Соль, по вкусу

Приготовление:

Вымыть рукколу и помидор, а моцареллу нарезать кружками. На блюде, аранжировать моцареллу, рукколу, нарезанный помидор и Златиборац свиную пршуту. Приправить солью, оливковым маслом и бальзамическим кремом (“Crema all'Aceto Balsamico di Modena”).