

НЕОТРАЗИМАЯ ЭЛЕГАНТНОСТЬ С ЗЛАТИБОРАЦ ГОВЯЖЬЕЙ ПРШУТОЙ



5 ПОРЦИЙ:

100 г Златиборац говяжьей пршуты

25 крутонов

400 г сыра рикотта

30 г сливочного масла

1 столовая ложка коричневого сахара

250 г малины

Свежие веточки тимьяна

Приготовление:

В маленькой кастрюле нагреть масло и добавить сахар. Постоянно перемешивая, растопить сливочное масло и добавить малины. Размять их вилкой и варить соус до желаемой густоты. После завершения приготовления соуса, процедить соус через ситечко. На крутоны поместить формированные шарики из рикотты, Златиборац говяжью пршуту и перелить соусом из сыра. Канапе украсить веточкой тимьяна, и при желании, свежей малиной.