

NEODOLJIVA ELEGANCIJA SA ZLATIBORAC GOVEĐOM PRŠUTOM



SASTOJCI ZA PET PORCIJA:

100 g Zlatiborac goveđe pršute

25 krutona

400 g rikota sira

30 g maslaca

1 kašika smeđeg šećera

250 g malina

Sveže grančice timijana

Način pripreme:

U manjoj šerpi zagrejati maslac pa dodati šećer. Konstantno mešajući rastopiti maslac pa dodati maline. Izgnječiti ih viljuškom pa sos kuvati do željene gustine. Po završetku kuvanja sos procediti kroz cediljku. Na krutone staviti formirane kuglice od rikota sira, Zlatiborac goveđu pršutu pa prelići sir sosom. Kanapee dekorisati grančicom timijana i eventualno svežim malinama.