

Melon w szynce parmeńskiej



2 porcje



10 minut

Składniki

Liczba porcji: 2

dojrzałego melona

5 plasterków szynki parmeńskiej

2 łyżki octu balsamicznego

3 łyżki oliwy z oliwek

sól, pieprz (opcjonalnie)



PRZYGOTOWANIE:

1. Melon dokładnie umyć, po czym pokroić w cienkie półplasterki.
2. Częstki owoców przełożyć na talerz, po czym na każdym ułożyć po 1 kawałku szynki parmeńskiej (ok. 1/2 plasterka).
3. Ocet balsamiczny dokładnie wymieszać z oliwą z oliwek i poleć nim kawałki melona. Na końcu można oprószyć solą i pieprzem (opcjonalnie).

Sprawdź też! [Przekąski do wina. 8 przepisów na wieczór z przyjaciółmi](#)

Podpowiedzi

- Kawałki melona można również owinąć szynką – wcześniej owoc należy obrać.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/melon-w-szyncie-parmenskiej/>