

ANIA STARMACH

Najlepsze kanapki z gruszką i figą

Co kupić?

- 4 duże kromki chleba
- 100g sera ricotta
- 1 łyżka świeżego tymianku
- 1 łyżka świeżej mięty
- 2 figi
- 2 gruszki
- 2 łyżki miodu
- 4 plastry szynki parmeńskiej lub szwarcwaldzkiej

Jak przygotować?

1. Szynkę pokrój w kostkę, wrzucić na rozgrzaną patelnię, gdy ta stanie się chrupiąca, ściągnij i przełóż na ręcznik papierowy.
2. Zioła posiekaj, wymieszaj z ricottą, dodaj szynkę, sól i pieprz do smaku.
3. Chleb podpiecz, żeby był super chrupiący.
4. Figi i gruszki pokrój w plastry.
5. Chleb posmaruj ricottą, na kanapkach ułóż figi i gruszki.
6. Całość polej miodem i posyp świeżą miętą.