

TARTINKI z serem Le Reblochon de Savoie i karmelizowanymi pomidorami

Składniki dla 4 osób:

- ½ sera La Reblochon de Savoie (ser normalny ma ok. 14 cm średnicy)
- 8 kromek chleba wiejskiego
- 8 plasterków surowej szynki sabaudzkiej
- 200 g pomidorów karmelizowanych (przesmażonych w cukrze)
- 8 łyżek oliwy
- kilka liści sałaty

Czas przygotowywania: ok. 10 minut

Czas pieczenia: ok. 4-5 minut w wysokiej temperaturze

Sposób przygotowania i wykonanie:

Rozgrzewamy piekarnik do wysokiej temperatury.

Wykładamy karmelizowane pomidory i plasterki surowej szynki na kromki chleba. Skrapiamy je oliwą z oliwek, posypujemy solą i pieprzem.

Kroimy ser Reblochon na plasterki, odrzucamy skórkę.

Rozkładamy ser na kanapkach i zapiekamy przez 4-5 minut w piekarniku.

Podawanie:

W momencie podania najlepiej dodać kilka liści zielonej sałaty.

Smacznego :)