



DAKTYLE GRILLOWANE Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

Składniki:

- 8 szt. świeżych daktyli (bez pestek)
- 4 plastry szynki dojrzewającej
- wykałaczki lub patyki do szaszłyków
- *opcjonalnie: ser pleśniowy lub blanszowane migdały do faszerowania daktyli*

Wykonanie:

- *opcjonalnie: do każdego daktyla włożyć odrobinę sera pleśniowego lub blanszowany migdał*
- plastry szynki przekroić wzdłuż
- daktyle dokładnie owinąć szynką i nadziać na wykałaczkę lub patyk do szaszłyków
- grillować lub smażyć na rozgrzanej patelni (bez tłuszczu) maksymalnie kilka minut


www.DietaBezglutenowa.pl