



FIGI ZAPIEKANE Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ I SEREM PLEŚNIOWYM

Składniki:

- 4 figi
- 4 plastry szynki dojrzewającej
- 8 kostek sera pleśniowego (najlepiej z niebieską pleśnią) o krawędzi 1 cm
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 2 garście rukoli lub miksru sałat
- oliwa
- świeżo mielony pieprz

Wykonanie:

- skrócić ogonek fig i naciąć od góry (od strony ogonka) krzyż do wysokości około 1/2 figi, a następnie figę delikatnie rozchylić na kształt tulipana
- do środka figi włożyć dwie kostki sera pleśniowego
- plasterzek szynki przekroić wzdłuż i owinać nim figę
- całość skropić miodem oraz octem balsamicznym i popieprzyć do smaku
- tak przygotowane figi należy włożyć do nagrzanego piekarnika o temperaturze 200°C i zapiekać przez około 10 minut
- na talerzy rozłożyć sałatę i delikatnie skropić ją oliwą
- gotowe, ciepłe figi należy serwować na talerzy z sałatą

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.