

# Kanapky s parmskou šunkou a bylinkovým máslem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 5min

Celkový čas: 30min , Porce: 16

2077 kalorií , 1 g cukrů , 180 g tuků , 114 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kanapky-s-pamskou-sunkou-a-bylinkovym-maslem>

## Příprava

Vejce uvaříme natvrdo. Po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na plátky. Máslo utřeme se solí, lučinou a najemno nakrájenou bazalkou. Poté necháme ztuhnout v lednici. Plátky chleba přepůlíme a namažeme je bylinkovým máslem. Ozdobíme je parmskou šunkou, vejci, polovinou cherry rajčátka a stébly pažitky.

## Ingredience

- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g lučiny
- ✓ 300 g parmské šunky
- ✓ 1 hrst bazalky
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 8 plátků chleba
- ✓ 4 ks vejce
- ✓ 8 ks cherry rajčátek
- ✓ 2 lžičky pažitky

## Kategorie

Výjimečný den, Silvestr, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Předkrm

