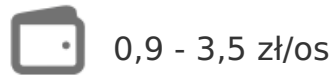


Fingers food czyli szybkie i smaczne przekąski na Sylwestrowe Party!



Składniki

- **Sylwestrowe koreczki**
- 1 opak. szparagów La Baron
- 300 g szynki konserwowej
- 300 g sera Edamskiego
- 1 opak. oliwki Figaro
- 1 opak. pumpernika
- **Śliwki zawijane w boczku wędzonym**
- 200 g śliwek suszonych
- 250 g boczku wędzonego pokrojonego w plastry
- **Pasta z wędzonego łososia i sera koziego**
- 100 g łososia wędzonego
- 50 g suszonych pomidorów Ponti
- 8 plastrów sera rolada kozia
- 1 opak. macy/pumpernika
- 1 pęczek koperku
- 1 awokado
- 1 łyżka musztardy
- pieprz cytrynowy do smaku
- **Wykwintne ciasteczka z suszonymi pomidorami, oliwkami i pesto**
- 1 opak. ciasta
- francuskiego Frosta

Sposób przygotowania

Sylwestrowe koreczki

Pumperniel, ser i szparagi pokrój w kostkę ok. 1 x 1 cm. Szynkę pokrój w długie paski o szerokości 1 cm. Nadziej na wykałaczkę pumperniel, następnie szynkę, ser, znowu szynkę, szparagi, szynkę, oliwkę, szynkę itd. Nakładaj składniki naprzemiennie z szynką, „owijając” je. Do dekoracji użyj papryczki chilli i ewentualnie awokado.

Śliwki zawijane w boczku wędzonym

Zawiń śliwki w boczek i przekłuj wykałaczką. Piecz w temperaturze 180 oC do zarumienienia

Pasta z wędzonego łososia i sera koziego

Łososia i suszone pomidory posiekaj, dodaj łyżeczkę musztardy i pieprz cytrynowy. Macę/pumperniel podziel na kawałki. Nałóż plaster sera koziego, pastę łososiową, plaster awokado. Udekoruj świeżym koperkiem.

Ciasteczka z suszonymi pomidorami, oliwkami i pesto

Ciasto francuskie pokrój na kwadraty 5 x 5 cm. Na środku posmaruj je pesto, dodaj skrojone suszone pomidory, starty żółty ser i oliwki, posyp solą i pieprzem. Piecz w temperaturze 200 oC przez około 15 minut.

- 150 g sera Edamskiego 50 g suszonych pomidorów Ponti
- 1 opak. pesto zielone Ponti 50 g oliwek Figaro
- sól, pieprz do smaku