

Chrupiące paluszki grissini z serowymi dipami

Eleganckie paluszki grissini z serowymi dipami

Chrupiące paluszki grissini owinięte cienkimi plastrami szynki parmeńskiej to **doskonała propozycja na spotkanie towarzyskie**. Ustawione w szklankach tworzą efektowną przekąskę, która zachwyci każdego gościa. Dopełnieniem są kolorowe koreczki z oliwek, salami i sera żółtego, które dodają całości charakteru.

Dla kogo?

Przekąska idealna dla *miłośników włoskich smaków* i osób ceniących sobie eleganckie, ale proste w przygotowaniu przystawki. Doskonała propozycja zarówno dla dorosłych, jak i starszych dzieci, które lubią eksperymentować z nowymi smakami.

Na jaką okazję?

Paluszki grissini z dipami sprawdzą się podczas **spotkań rodzinnych**, wieczornych przyjęć czy oglądania meczu ze znajomymi. To także świetna propozycja na letnie garden party lub jako przystawka przed głównym daniem podczas uroczystej kolacji.

Czy wiesz, że...

Grissini to tradycyjne włoskie paluszki chlebowe pochodzące z Turynu. Pierwotnie zostały stworzone w XVII wieku dla króla Wiktora Amadeusza II, który miał problemy z trawieniem zwykłego chleba. Dziś są popularną przekąską w całych Włoszech

i na świecie.

Dla urozmaicenia

Dipy możesz wzbogacić o *różne warianty smakowe* – dodaj posiekane oliwki, suszone pomidory lub kapary do serka homogenizowanego. Możesz też przygotować trzeci dip na bazie awokado z dodatkiem limonki i kolendry. Paluszki grissini świetnie komponują się również z plastrami melona lub świeżymi figami.