

Jajeczka w parmeńskim uścisku

Jajeczka w parmeńskim uścisku

Delikatne jajka otulone aromatyczną szynką parmeńską to elegancka przekąska, która zachwyci podniebienia nawet wymagających gości. Połączenie kremowej konsystencji jajka z wyrazistym smakiem szynki tworzy harmonijną kompozycję, której trudno się oprzeć.

Dla kogo?

Ta wykwintna przekąska sprawdzi się idealnie na stołach osób ceniących **klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu**. Jajeczka w parmeńskim uścisku zachwycą miłośników włoskiej kuchni oraz wszystkich, którzy doceniają proste, ale wyrafinowane połączenia smakowe. To doskonała propozycja dla osób szukających *eleganckiej alternatywy* dla tradycyjnych jajek faszerowanych.

Na jaką okazję?

Jajeczka w parmeńskim uścisku będą gwiazdą każdego **świątecznego bufetu** czy eleganckiego przyjęcia. Sprawdzą się zarówno podczas rodzinnych uroczystości, jak i biznesowych spotkań. Ta efektowna przekąska idealnie komponuje się z kieliszkiem schłodzonego prosecco na rozpoczęcie wieczoru lub jako część większego zestawu przystawek.

Czy wiesz o tym?

Szynka parmeńska, używana w tym przepisie, to tradycyjny włoski produkt o chronionej nazwie pochodzenia. Dojrzewa naturalnie przez *minimum 12 miesięcy*, co nadaje jej charakterystyczny, głęboki smak. Połączenie jej z jajkiem i świeżymi ziołami to klasyka kuchni śródziemnomorskiej, ceniona

za prostotę i wyrazistość.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak tej przekąski dodając do majonezu odrobinę **dijon lub musztardy miodowej**. Ciekawą alternatywą dla majeranku będzie rozmaryn lub bazylia. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed owinięciem jajek możesz posypać je delikatnie świeżo zmielonym czarnym pieprzem lub płatkami chili.