

Kanapki z rukolą i szynką parmeńską

Kanapki z rukolą i szynką parmeńską – elegancka przekąska na każdą okazję

Myślisz, że kanapki to tylko prosty posiłek awaryjny? Nasze **chrupiące grzanki z rukolą i szynką parmeńską** udowodnią, że nawet najprostsza przekąska może zamienić się w wykwintne danie! Wystarczy kilka składników, by stworzyć kompozycję, która zachwyci podniebienia domowników i gości.

Delikatnie skropione oliwą pieczywo zapieczone na złocisto, świeża rukola o lekko orzechowym smaku, plastry szynki parmeńskiej oraz aromatyczny [sos](#) – to połączenie, które przeniesie Cię w kulinarną podróż do słonecznej Italii. Całość udekorowana przekrojonymi na pół pomidorkami tworzy nie tylko smaczną, ale i *niezwykle efektowną* przekąskę.

Dla kogo?

Te eleganckie kanapki sprawdzą się zarówno na rodzinnym śniadaniu, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Ich wyjątkowy smak i wygląd sprawi, że poczujesz się, jakbyś siedział w ekskluzywnej restauracji – nawet jeśli jesz je w domowym zaciszu w piżamie!

Na jaką okazję?

Nie potrzebujesz specjalnej okazji, by cieszyć się tą wykwintną przekąską. Sprawdzi się jako *stylowa kolacja* we dwoje, lekki lunch czy nawet jako przystawka podczas większego przyjęcia. To doskonały sposób, by zwykły dzień zamienić w

małe święto.

Czy wiesz, że?

Rukola to nie tylko liście – w kuchni azjatyckiej wykorzystuje się również jej nasiona do produkcji oleju jamba, cenionego w Azji Zachodniej. Ten aromatyczny składnik naszych kanapek ma długą kulinarną tradycję sięgającą czasów starożytnych.

Dla urozmaicenia

Spróbuj zamienić rukolę w **pesto** – wystarczy zblendować ją z oliwą, orzeszkami piniowymi i parmezanem. Taka pasta doskonale komponuje się z szynką parmeńską, a dodatek mozzarelli lub sera brie sprawi, że kanapki nabiorą jeszcze bardziej wyrafinowanego charakteru.