

# **Przekąska z szynką szwarcwaldzką z dipem BBQ**

## **Eleganckie przekąski z szynką szwarcwaldzką i dipem BBQ**

Delikatne ciasto francuskie skrywające słodko-słony duet szynki szwarcwaldzkiej i suszonych śliwek, podane z aromatycznym dipem BBQ to propozycja, która zachwyci podniebienia nawet wymagających gości. Ta prosta w przygotowaniu przekąska łączy w sobie chrupkość ciasta, delikatność szynki i słodycz owoców, tworząc harmonijne połączenie smaków.

### **Dla kogo?**

Przekąski z szynką szwarcwaldzką i dipem BBQ sprawdzą się idealnie na spotkaniach rodzinnych czy przyjęciach ze znajomymi. Są doskonałą propozycją dla osób ceniących klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu. Dzięki połączeniu tradycyjnej szynki szwarcwaldzkiej z owocową nutą suszonych śliwek, zadowolą zarówno miłośników wytrawnych, jak i słodszych przekąsek.

### **Na jaką okazję?**

Te eleganckie finger food idealnie sprawdzą się podczas przyjęć koktajlowych, imprez okolicznościowych czy spotkań biznesowych. Są również doskonałą propozycją na świąteczny stół lub sylwestrowy bufet. Ich niewielki rozmiar sprawia, że goście mogą delektować się smakiem bez konieczności siadania do stołu.

## Czy wiesz o tym?

Szynka szwarcwaldzka to tradycyjny niemiecki wyrób, który dojrzewa nawet do kilku miesięcy, co nadaje jej charakterystyczny, głęboki smak. W połączeniu z suszonymi śliwkami tworzy klasyczny duet smaków, znany w kuchni europejskiej od wieków. Dodatek domowego dipu BBQ wprowadza nowoczesny akcent, który doskonale równoważy słodycz owoców i słoność wędliny.

## Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami suszonych owoców – morele czy daktyle również świetnie komponują się z szynką. Dip BBQ możesz wzbogacić odrobiną miodu lub sosu worcestershire dla głębszego smaku. Dla bardziej wyrazistego efektu, posyp gotowe przekąski świeżymi ziołami lub prażonymi orzechami przed podaniem.