
Melon z szynką

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2619 razy.

Czesc wszystkim, Mam przepis na melona. Bedac we Francji w Prowansji, podpatrzylem jak to sie robi. 1 melona kroimy na pol i wydlubujemy pestki. Nastepnie kroimy kilka plasterkow szynki (najlepiej wedzonej - jest taka, a jak nie ma to mozna uwedzic). Szyinke zwijamy w plasterki i wkladamy do melona. Calosc zalewamy winem Porto. Caly pic polega na tym ze sok z melona ma sie wymieszac z winem i aromatem szynki co daje niepowtarzalny niebieski smak. Niektorzy pewnie niedowierzaja jak to mozliwe: melon slodki, szynka slona, ale to jest wlasnie to.

Znakomita przystawka przed daniem glownym

From: Artur Skawinski <artek@uoo.univ.szczecin.pl>

Obawiam sie, ze nie jest to oryginalny pomysl zaboradow, a jedynie modyfikacja narodowej przekaski makaroniarzy znanej na calym kulinarnym swiecie jako proscitto a melone. Roznica polega na tym, ze Wlosi kroja obarnego melona w polplastry i zawijaja je w cieniotko pokrojone plastry najlepszej na swiecie szynk wedzonej z Parmy. Winem zas te przekaske popijaja. Mozna tez zapiac ja grappa czyli wloska wodka z winogron. Szyinke parmenska juz pokrojona w plastry mozna dostac w niektorych supermarketach. Od biedy mozna ja zastapic tzw. szynka babuni produkowana bodajze przez Morliny. Zgadzam sie, ze to polaczenie skladnikow jest rewalacyjne. Oragazm kulinarny jak mowi jeden z moich przyjaciol.

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>