



## VIVA LA VIDA!

*Mini-przekąski na krakersach*

### **SKŁAD DRUŻYNY:**

*szynka soczysta z beczki*

*krakersy*

*mozzarella*

*pomidory*

*ketchup*

*bazylia, oregano*

*pieprz*

### **TAKTYKA:**

*1. Na krakersach rozsmarowujemy niewielką ilość ketchupu.*

*2. Następnie nakładamy niewielki plasterk szynki, plasterk mozzarelli oraz plasterk pomidora.*

*3. Całość posypujemy bazylią, oregano oraz pieprzem.*

*4. Krakersy wykładamy na blachy wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy do 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza, tak aby krakersiki delikatnie się przyrumieniły.*

### **POZIOM TRUDNOŚCI:**

 *bardzo łatwy*

### **CZAS PRZYGOTOWANIA:**

 *ok. 20 minut*

### **JOKER ZESPOŁU:**

*Szynka soczysta z beczki JBB*

