

Śliwki w boczku

MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwek suszonych	6 szt
cieniutkich plasterków wędzonego boczku	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Śliwki namoczyć w sherry 10 minut (lub całą noc). Odsączyć. Lekko posolić i popieprzyć. Każdą śliwkę owinąć plasterkiem boczku i spiąć wykałaczką.
2. Piec w temperaturze 180 stopni około 15 min. Boczek powinien być chrupiący.