

## Włoska szynka zapieczona z morelą i białym serem



**JULA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szynka włoska culatello</b>	6 plastrów
<b>suszone morele</b>	6
<b>biały ser</b>	60g
<b>listki natki pietruszki</b>	do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele namaczamy ok. 5 minut w ciepłej wodzie. Ser kroimy na 6 równych części. I robimy roladki, bierzemy plasterki szynki, na środku kładziemy morelę i kawałek sera, zawijamy. Tak przygotowane roladki układamy na blaszce do pieczenia. Pieczemy 10 minut w 160 stopniach. Podajemy ciepłe i przyozdabiamy listkami natki pietruszki.

Bardzo dobrze sprawdzą się jako przystawka lub przekąska na ciepło.

Smacznego :D