

## Zawijaski z serem i boczkiem



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cienkich parówek</b>	8 szt
<b>plasterków sera żółtego</b>	8 plasterków
<b>plasterków boczku</b>	8
<b>masło</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Parówki nakroić wzdłuż z jednej strony.Wnacięcie włożyć po plasterku sera.Każdą parówkę owinąć boczkiem i posypać tymiankiem i pieprzem.Spiąć wykałaczką i ułożyć w naczyniu żaroodpornym, włożyć masło i zapiekać w temp.200 stopni. przez 20 minut