

## Roladki z boczku, z wątróbką i owocami



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                                                          |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>plastrów chudego boczku wędzonego parzonego</b>                                       | 20                            |
| <b>dkg wątróbki z kurczaka</b>                                                           | 30                            |
| <b>śliwek suszonych b/pestek</b>                                                         | 20                            |
| <b>łyżeczki mielonej papryki (ja dałam słodką, ale jeśli ktoś woli może dodać ostrą)</b> | 3-4                           |
| <b>łyżeczki posiekanego świeżego rozmarynu</b>                                           | 3                             |
| <b>sól, ew. pieprz ziołowy</b>                                                           | do smaku:                     |
| <b>wykałaczek lub szpadek do spięcia roladek</b>                                         | 20                            |
| <b>gruszki</b>                                                                           | 2,5 odmiana:<br>"konferencja" |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry boczku nie mogą być zbyt cienkie bo będą nam się rozrywać podczas zawijania. Wątróbkę trzeba opłukać, dokładnie osuszyć i każdą podzielić na pół. Gruszki obrać, podzielić na ósemki, wyciąć gniazda nasienne. Wątróbkę odrobinę solimy - chyba, że boczek jest bardzo słony (ja posoliłam i zaręczam, że nie stwardniała). Każdy plaster boczku posypujemy mieloną papryką, pieprzem ziołowym i rozmarynem, układamy przy jednym brzegu kawałek surowej wątróbki, jedną śliwkę i ósemkę gruszki, dokładnie zwijamy i spinamy wykałaczką lub szpadką. Układamy w żaroodpornym naczyniu leciutko posmarowanym olejem i zapiekamy przez 15 min. w piekarniku nagrzanym do 220 st. C. Podajemy na gorąco. Roladki można przygotować kilka godzin wcześniej a zapiec tuż przed podaniem. To prosta, ale bardzo smaczna przystawka.