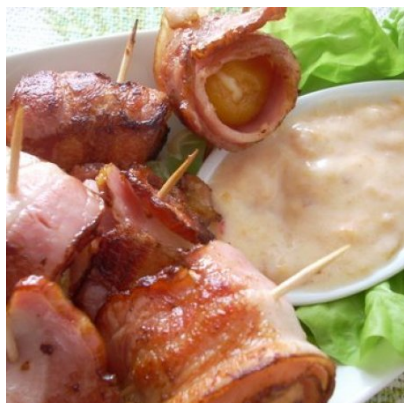


Boczkowe zawijaski z niespodzianką



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cienkich plasterów chudego boczku wędzonego, parzonego (po jednym na roladkę)	10-15
moreli suszonych (j.w.)	10-15
migdałów	10-15
kawałek sera żółtego twardego, ok 10dkg	1
konfitura morelowa	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele możemy namoczyć w alkoholu, ale nie jest to konieczne. Powinny być jednak dość miękkie, nie za bardzo wysuszone. Do każdej, w miejsce po pestce, wkładamy po jednym migdale i słupku/kawałku żółtego sera, "zamykamy" owoc. Z plasterów boczku odkrawamy skórę jeśli ją ma i wycinamy delikatnie ew. chrząstki. Każdy plaster oprószamy lekko papryką mieloną, układamy przy jednym brzegu jedną morelę i zwijamy a następnie spinamy drewnianą wykałaczką. Tak przygotowane roladki układamy na suchej, mocno nagrzanej patelni i obsmażamy ze wszystkich stron. Zrumienione zawijaski przekładamy na półmisek i podajemy gorące z dodatkiem sosu. Sos: jogurt mieszamy z konfiturą morelową i doprawiamy sosem słodko-oстрыm chili w/g własnego smaku.