

## Morele z nadzieniem z sera



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| <b>becon</b>     | 8 plasterków      |
| <b>morele</b>    | 8 sztuk           |
| <b>żółty ser</b> | 3 dag (np. Gouda) |
| <b>masło</b>     | 1 łyżeczka        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele umyć, osuszyć i przekroić na pół, wyjąć pestki. Z utartego sera i masła sporządzić jednolitą masę i nałożyć ją do połówek moreli. Morele z masą serową owinąć boczkiem i wstawić do gorącego piekarnika, można spiąć wykałaczkami. Piec aż do lekkiego zrumienienia bekonu