

Zawijaski Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki suszone bez pestek

morele suszone bez pestek

wykałaczki

ananas z puszki 1/4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele namoczyć w letniej wodzie przez 30 minut. Śliwki jeśli są przesuszone moczyć przez 15 minut. Plasterków boczku musi być tyle, ile w sumie jest śliwek, moreli i ćwierć krążków ananasa. Śliwki, morele i ananasa położyć na boczku, popieprzyć, zwinąć i spiąć każdy zawijasek dwoma wykałaczkami. Piec na gorącym grillu. Można po wieżchu posypać przyprawą do grilla. Smacznego!