

Por zapiekany z szynką



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por (biała część)	40 dag
sól	1/2 łyżeczki
chuda szynka	10 dag
biały sos w proszku	1 opakowanie
ser topiony	10 dag
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por oczyścić i rozkroić na pół do połowy długości. Gotować w osolonej wodzie 10 minut i osączyć. Por pokroić w równe kawałki i zawinąć w plasterki. Ułożyć w żaroodpornej formie. Ugotować sos, rozpuścić w nim ser topiony i połączyć nim ruloniki a z wierzchu posypać wiórkami z masła. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiec.