

zawijance z gesi



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z gesi	2 szt
boczek	4 plastry
pół czerwonej i pół zielonej papryki.	
pieczarki	8 szt
pomidory koktajlowe	8 szt
czosnek	2 zębki
tymianek	
cukinia	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oczyszczamy i tniemy w paski. Pomidory i pieczarki kroimy na połówki. Cukinie trzemy na grubej tartce, przyprawiamy solą i pieprzem i rozartym czosnkiem. Filety tniemy na cztery plastry i rozbijamy. Solimy i pieprzymy. Na każdym płacie kładziemy porcję cukini i paski papryki. Rolujemy. Każdą roladkę ciano owijamy plastrem boczku. Tak przygotowane roladki spinamy wykałaczkami, aby nie rozpadły się podczas pieczenia. Przekładamy do żaroodpornego naczynia, obkładamy pieczarkami i pomidorami. Na wierzchu układamy parę gałązek tymianku. Całość obficie skrapiamy oliwą i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika w 180 stopniach na 40 minut. Podajemy z ziemniakami lub grubym makaronem.