

Miniaturowe roladki z boczku i oliwek

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smacznego

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 354 kCal

Potrzebne składniki:

- cienkie plasterki wędzonego boczku - 5 szt.
- ser starty cheddar - 12 dag
- duże zielone oliwki nadziewane papryką - 15 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Oliwki osączamy , przekrajamy wzdłuż na połówki. Wyjmujemy z nich nadzienie paprykowe, siekamy je i mieszamy z serem. Przygotowanym farszem napełniamy połówki oliwek, składamy je i mocno dociskamy . Z boczku odkrajamy skórę. Po kolei każdy plaster delikatnie rozklepujemy tłuczkiem o płaskiej powierzchni, po czym rozciągnąć na desce, nie dopuszczając do przzerwania boczku. Przekrajamy wszystkie plastry na 3 kawałki równej długości. Owijamy każdą „sklejoną& oliwkę w kawałek boczku, spinamy wykałaczką. Opiekamy na grillu lub w piekarniku 5 minut z każdej strony. Pięknie zrumienione podajemy jako gorącą przekąskę.

Smacznego!

