

Śliwki z serem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na śliweczki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 suszonych śliwek bez pestek -
- 15 dag ementalera -
- 10 dag cienkich plastrów wędzonego boczku -

Etapy przyrządzania:

1. Śliwki moczymy w ciepłej wodzie. ser kroimy w kostkę i nadziewamy nim śliwki, a następnie owijamy je plastrami boczku. Piekarnik rozgrzewamy do 250 stopni. Naczynie żaroodporne wykładamy folią aluminiową i układamy w nim śliwki. Pieczemy ok. 10 minut.

