

Gruszki w boczku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

coś pysznego

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- gruszki - 4 szt.
- cienkie plastry boczku - 8 szt.
- starty żółty ser - 2 łyżka(i)
- liście sałaty -

Etapy przyrządzenia:

1. Gruszki obrać, pozostawiając ogonek, posypać startym serem i palcami docisnąć do mięszu. Każdą gruszkę owinać plasterkami boczku. Gruszki ułożyć w natłuszczonej olejem blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec, aż boczek przywrze do gruszek i zrumieni się. Gruszki zdjąć z blachy.

Jak podawać?

ułożone na liściach sałaty

