



Śliwki suszone zawijane w boczku

 Tylko z Natury


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

suszone śliwki kalifornijskie lub wędzone - 20 szt.
boczek - 20 plaster

wino czerwone wytrawne
opcjonalnie - 100 ml
wykałaczkę - 20 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki z suszonymi śliwkami wlewam wino. Po 15 minutach śliwki odsączam z wina na sitku i przekładam do miseczki. Na każdy plaster boczku układam śliwkę. Całość zawijam i spinam wykałaczką. Wykałaczkę można wcześniej namoczyć w wodzie by się nie paliły. Roladki układam na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i zapiekam 15 minut w temp. 180 st.C.