

Švestky ve slanině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- (15 plátků) anglická slanina 250 g
- vypeckované švestky 15 ks
- spařené a oloupané mandle 15 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na každý plátek slaniny položíme jednu vypeckovanou švestku, do které jsme předem vložili mandli, a zabalíme do ruličky.

Všechny takto připravené roládky naskládáme na pekáč nebo na alobalový grilovací tácek.

Pokud grilujeme venku, opékáme švestky rychle, tato chuťovka se proto hodí na úvod grilování, kdy ještě uhlí hodně sálá. Pokud pečeme v troubě, dáme švestky také pod gril. Slanina se rychleji opeče a švestky přitom zůstanou téměř čerstvé.