

Zapiekane pory



Składniki

porów

plasterków salami

200 g - sera Mozzarella

świeżo zmielony pieprz

czarny

Opis wykonania

Pory zapiekane z salami i serem mozzarella. Warzywa pieczone do doskonały sposób na ciepły i zdrowy posiłek.

Umyć pory i pokroić na długość formy sufletowej. Ewentualnie pokroić pory na połowę długości formy. Owinąć plasterkami salami i włożyć do formy. Pokroić ser Mozzarella na plasterki i obłożyć nimi pory. Posypać świeżo zmielonym, czarnym pieprzem. Pory gotować i zapiec w podany sposób. Sposób nastawiania: grillowanie słabe, duża powierzchnia oraz mikrofalówka 600 W, 15-20 minut. Wariant: zamiast salami można użyć również gotowanej szynki.