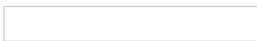


Zámecké švestky



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 47min , Porce: 2

266 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zamecke-svestky>

Příprava

Sušené švestky zbavíme pecek a do každé vložíme jednu praženou mandli. Kůru jemně rozsekáme, hodně opeříme a utřeme se smetanou v pastu, kterou potřeme připravené švestky. Každou švestku zabalíme do tenkého plátku slaniny a po třech napichujeme na grilovací jehly. Vložíme do přehřátého grilu, krátce opečeme a pak potíráme postupně po všech stranách řídkým kapáním připraveným z vejce, vína, mouky, ze soli a oleje. Upravujeme 8 až 12 minut. Podáváme napíchnuté na párátkách.

Ingredience

- 12 ks sušených švestek
- 12 ks mandlí
- 50 g kandované pomerančové kůry
- špetka pepře
- 1 lžička smetany
- 12 plátků anglické slaniny
- 1 vejce
- 1 lžíce bílého vína
- 1 lžíce hladké mouky
- špetka soli
- 1 lžíce oleje

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Labužník, Předkrm