Opilé švestky zabalené ve slanině

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

200 g	vypeckované sušené švestky
100 g	loupané mandle (mohou být i solené)
1 dl	vodka (vyzkoušejte naši vodku Marshall)
200 g	krájená anglická slanina



Postup přípravy

Nejprve do každé vypeckované švestky zatlačíme jednu oloupanou celou mandli (místo pecky). Takto naplněné švestky dáme do misky a zalijeme je vodkou. Necháme nasáknout zhruba 1/2 hodiny. Poté každou švestku obtočíme plátkem anglické slaniny a upevníme párátkem. Vložíme do předem vyhřáté trouby na 200 stupňů Celsia a necháme zhruba 10 minut péci (aby slanina zezlátla a byla křupavá). Švestky také můžeme položit na rozpálený gril a ogrilovat. Hotové rolky podáváme jako netradiční teplý předkrm pro dospělé gurmány.