

Pórové rolky

- pór
- 2 plátky šunky
- plátok syra do 20 % tuku
- soľ

Postup:

Pórik dobre umyte a rozkrojte na dva až tri kusy. Tie varte 30 minút v slanej vode. Vytlačte všetku nadbytočnú tekutinu alebo osušte utierkou. Každú časť zabaľte do plátku šunky. Na pórik položte plátok syra, prípadne pridajte aj lyžičku olivového oleja a v rúre gratinujte.