

Carnati impanati cu branza



Pentru un aperitiv mai satios, puneti pe lista acesti carnati impanati cu branza, extraordinar de gustosi!!! Nu va cramponati prea tare de cuvantul „impanat” □ ...inseamna ca veti obtine niste carnati umpluti cu branza pe care ii va aprecia toata lumea!!!

Ingrediente:

- 8 carnati grosi (sau cati aveti nevoie)
- 200 g branza Cheddar sau alta branza tare, taiata in felii (telemea)
- 8 felii de bacon mai gros, afumat
- 2 lingurite de mustar frantuzesc sau crema de hrean

Mod de preparare:

Despicati fiecare carnat pe lung, dar fara a desprinde cele doua parti. Umpleti cu branza si presati pentru a le reda forma:



Rulati strans cate o felie de bacon unsa cu mustar sau hrean in jurul fiecarui carnat. Ca sa nu se desprinda, fixati la capete cu cate o scobitoare... ati vazut ce scobitori dragute am?! ☺ (si totusi va sfatuiesc sa nu folositi asa ceva, fiindca pot lua foc ☹ ...folositi-le pe cele simple, si ca masura de precautie, udati-le inainte de a le folosi, asa cum faceti cu frigarurile din lemn pentru gratar)



Puneti sub gratar, daca aveti cuptor cu gratar, daca nu, la cuptor, intorcand din cand in cand pana ce baconul devine crocant si rumenit. Se tin doar cateva minute.

Langa celelalte aperitive:



<http://savalaure.blogspot.com>