Sült körte baconba tekerve



Hozzávalók (4 adaghoz)

- *4 körte*
- *4 szem bors*
- *1 szál bazsalikom (ha van)*
- *1ek vegeta*
- *1kk őrölt bors*
- *1 pohár fehérbor*
- *víz a főzéshez*
- *8 szelet bacon szalonna vékonyra*
- *szeletelve*
- *100g kék sajt*
- *olaj*

Elkészítése:

A körtéket meghámozzuk a szárát hagyjuk rajta. Helyezzük a körtéket egy lábasba, tegyük bele a vegetát, a borsot, bazsalikomot és a bort. Öntsünk rá hideg vizet, egy kistányérral fedjük le, hogy ne jöjjön fel a víz tetejére, mert megbarnul. Főzzük fél puhára (kb. 5 perc és hűtsük le hideg vízzel).



Az alját vágjuk egyenesre és szedjük ki a magházát alulról a helyét töltsük meg kéksajttal.

Fektessük le a bacon szalonnát a deszkán, tekerjük a körtére szorosan úgy, hogy az alját is lezárja, akár két szelettel is, ha szükséges. A végén a tűzzük meg egy fogpiszkálóval.

Melegítsük el a sütőt 200°C-ra (gáztűzhely 6-os fokozat). Öntözzük meg a körtéket egy kis olíva (napraforgó) olajjal. Süssük a becsomagolt körtéket a tepsibe állítva kb 15 percig, vagy amíg a szalonna meg nem sült.

Forrón tálaljuk meglocsolva a kiolvadt sajttal salátával vagy rizzsel vagy csak puha kenyérrel.