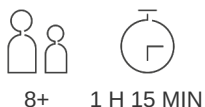




Bekonā ceptas dateles

Ideāla uzkoda kokteiļu ballītei – bekonā ietīti dateles ir vienlaikus mīkstas, kraukšķīgas, saldās, sāļas un dūmakainas.



Nepieciešams

4 Medjool dateles
115 g zilā siera, drupināta
115 g krēmīgā siera, istabas temperatūrā
1/2 tējkarotes košera sāls
1/4 tējkarotes svaigi maltu piparu
1/2 glāzes valriekstu pusītes, grauzdētas un pārgrieztas gareniski
6 plānas bekona šķēles, katra sagrieztā 4 gabalos
Svaigas timiāna lapiņas, dekorēšanai
Medus un extra-virgin olīveļļa, pasniegšanai

Padoms / Sagatavošana iepriekš

Dateles ar pildījumu un bekonu var sagatavot iepriekš un uzglabāt ledusskapī līdz nākamajai dienai pirms cepšanas.

Pagatavošana

1. Katrai datelei sagriez gareniski šķēlīti un izņem kauliņu.
2. Vidējā bļodā sajauc zilo sieru ar krēmīgo sieru, sāli un pipariem. Ar rokas mikseri mikssē vidējā ātrumā ~3 minūtes, līdz masa ir viendabīga un gaisīga. Pēc tam ievieto ledusskapī uz ~30 minūtēm, lai pildījums sacietē.
3. Uzkarsē cepeškrāsi līdz 220 °C. Novieto režģi virs cepampannas ar malu.
4. Katru dateli pildi ar ~1,5 tējkarotēm siera masas un ieliec centrā grauzdētu valriekstu pusīti.
5. Ietin dateli ar bekona gabaliņu, nostiprini ar zobu bakstāmo un liec uz režģa.
6. Cep ~15 minūtes, pagriežot 1–2 reizes, lai bekons kļūtu kraukšķīgs no visām pusēm.
7. Pārliec uz servēšanas šķīvja, dekorē ar timiānu, pārslacini ar medu un olīveļļu. Pasniedz siltu.