

Rolada boczkowa

Autor: **Anika1**Przepisów: **90** Ocena: **1986**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ok 2 kg surowego boczku (ja miałam 2,2 kg)
- 3 płaskie łyżki soli
- 4 ząbki czosnku
- 3 łyżki majeranku
- łyżeczka ostrej papryki
- łyżeczka słodkiej papryki
- pół łyżeczki pieprzu
- 1-2 łyżki oleju
- bawełniana nitka do obwiązania rolady

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy i jeśli jest ze skórą, to odcinamy ją ostrym nożem
- 2 Mięso przecinamy tak, jakbyśmy otwierali książkę, ale nie do samego końca, aby utworzył się nam jeden cały płat mięsa
- 3 Czosnek przeciskamy przez praskę i dodajemy do niego sól i pozostałe przyprawy. Dolewamy olej, mieszamy
- 4 Przyprawami nacieramy mięso (tylko z jednej, wewnętrznej strony) i zaczynamy go ściśle zwiijać jak roladę, a następnie obwiązujemy sznurkiem lub grubą nitką. Strona od skóry powinna być od zewnątrz
- 5 Wstawiamy na kilka - kilkanaście godzin do lodówki
- 6 Po tym czasie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy ok 2 godziny. Ja piekę w naczyniu żaroodpornym bez przykrycia
- 7 Po upieczeniu mięso zostawiamy do całkowitego ostygnięcia w piekarniku (najlepiej na całą noc), a przed krojeniem wstawiamy na kilka godzin do lodówki. Zdejmujemy nici, którymi rolada była obwiązana
- 8 Po wiele innych przepisów zapraszam na mojego bloga. Adres poniżej!



Fot. Anika

Twoje notatki do przepisu: