

Rolada drobiowo-wieprzowa



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **351** Ocena: **3788**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa wieprzowego
- 2 piersi z kurczaka
- 2 małe jajka
- ulubione przyprawy (u mnie: czosnek granulowany, papryka ostra, papryka słodka, mielone ziele angielskie, pieprz)
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kurczaka mielimy. Wrzucamy je do miski, dodajemy jedno jajko, przyprawy i solimy. Dokładnie mieszamy.
- 2 W drugiej misce mieszamy mięso wieprzowe z przyprawami, solą i jednym jajkiem.
- 3 Mięso wieprzowe wykładamy na papier do pieczenia i rozprowadzamy je równomiernie tak aby utworzyło prostokąt. Na środku układamy mięso drobiowe. Mięso ściśle zwijamy wzdłuż dłuższego boku za pomocą papieru do pieczenia.
- 4 Roladę owijamy papierem do pieczenia i w nim ją pieczemy w 170°C przez 30 minut. Po tym czasie odwijamy ją z papieru do pieczenia i podpiekamy jeszcze około 10 minut aby nabrała koloru.
- 5 Podajemy na ciepło z sosem np. grzybowym lub na zimno jako wędlinę.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: