

rolada z boczku i mielonego miesa

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4419**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- pląt surowego boczku bez skóry ok 1-1,2 kg
- 250 g miesa mielonego
- 1 zoltko
- pol kajzerki albo 1 mniejsza kromka chleba
- 2 zabki czosnku
- przyprawy: sol, pieprz, mielona slodka papryka, majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek umyc, osuszyc- jesli pląt grubszy, mieso rozbic tluczkiem. Natrzec boczek sola, majerankiem i slodka papryka.

Do miesa mielonego dodac zoltko, namoczona i odcisnieta z wody polowke kajzerki, precisniety przez praske czosnek, dodac sol i pieprz, dobrze wyrobic mase.

Na pląt boczku wylozyc rownomiernie mase z miesa mielonego, ciasno zwinac, zwiazac sznurkiem kuchennym lub spiac szpikulcami. Mieso przelozyc do naczunia zaroodpornego, piec pod przykryciem (pokrywka lub folia aluminiowa) ok 50 minut w temperaturze 180 stopni. Po tym czasie zdjac pokrywke/ folie i obracajac, piec mieso z kazdej strony po 10- 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: