

# Zawijak z miesa mielonego



Autor: **airin2007**  
Przepisów: **37** Ocena: **705**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- mięso mielone (najlepiej świeżo zmielona łopata), 700gram
- jajka, 4 sztuki
- parmezan, ok poł szklanki
- bulka tarta, 6 łyżek
- szynka dowolna, 200 gram
- ser żółty dowolny, 250 gram
- czosnek, 2 ząbki
- sos pomidorowy ja użyłam gotowej passaty, cała butelka
- bazylija, pare listków
- oliwa z oliwek, ok 4 łyżki
- sol piepsz, do smaku
- pietruszka zielona, łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone solimy piepszymy i dodajemy 2 jajka, parmezan, pietruszke zielona, bulke tarta i oliwe z oliwek. Wszystko dokładnie mieszamy
- 2 Następnie mięsa wykładamy na blat pokryty folia spożywcza i rozwałkowujemy mniej więcej na kwadrat (uwaga na grubosc nie może być za cienkie będzie się rozwałac)
- 3 Możemy już nadziwać kładziemy na środek zawijaka (tak aby można było dobrze zamknąć brzegi) plastry szynki, na szynke ser, i 2 całe ugotowane na twardo jaja.
- 4 Po całkowitym nadzianiu zwijamy w rolade uważając na brzegi zawijak ma być ściśle związany. Zawijamy sznurkiem.
- 5 do garnka wlewamy sos pomidorowy dodajemy ząbek czosnku bazylię i naszego zawijaka. Trzymamy na małym ogniu ok 30 minut po upłynięciu czasu odwracamy zawijaka na drugą stronę i znowu trzymamy na małym ogniu 30 minut. Zawijak wyciągamy z sosu i pozostawiamy do wystygnięcia kroimy na dość grube plastry podajemy z sosem ziemniakami lub świeżym pieczywem
- 6 smacznego!!

## Twoje notatki do przepisu: