

Zawijak z miesa mielonego



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

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mięso mielone (najlepiej świeżo zmielona łopatką), 700g
- jajka, 4 sztuki
- parmezan, ok poł szklanki
- bułka tarta, 6 łyżek
- szynka dowolna, 200 gram
- ser żółty dowolny, 250 gram
- czosnek, 2 ząbki
- sos pomidorowy ja użyłam gotowej passaty, cała butelka
- bazylią, 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, pietruszkę zieloną, bułkę tartą i oliwę z oliwek. Wszystko dokładnie mieszamy
- 2 Następnie mięso wykładamy na blat pokryty folią spożywcza i rozwałkowujemy mniej więcej na kwadrat (uwaga na grubość 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 szynkę ser, i 2 całe ugotowane na twardo jajka.
- 4 Po całkowitym nadzianiu zwijamy w roladę 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 upływie 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: