

Zawijaski z mięsa mielonego otulone boczkiem.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **528** Ocena: **8598**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mięso wieprzowe od szynki około 80dkg
- boczek surowy plasterki 20dkg
- Cebula duża
- czosnek 5 ząbków
- bułka namoczona w mleku
- jajka 2-3 zależy od wielkości
- Pieprz i sól do smaku
- parmezan do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso zmielić. Cebulę posiekać, a czosnek przepuścić przez praskę. Dodać do mięsa cebulę, czosnek, bułkę odciśniętą moczoną w mleku, jajka oraz przyprawy. Mięso dobrze wyrobić by się sklepiło podczas lepienia kulek.

Każdą mięsną kulką, zawinąć w dwa plasterki boczku.

Kłaść na blaszkę wyścieloną papierem do pieczenia.

Dać do nagrzanego piekarnika i zapiekać około 35min w 200st. po tym czasie włączyć termoobieg i zezłocić.

Upieczone posypać obficie parmezanem.

Kuleczki są pyszne, chrupiące niczym smażone na tłuszczu, lecz ten sposób bardzo polecam, jest o wiele zdrowszy:)



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: