

# Rolada z boczku na ostro



Autor: **drNowak**

Przepisów: **200** Ocena: **1407**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



## Składniki:

- Boczek wieprzowy (1kg)
- Grzyby suszone (2-3 garście)
- Cebula (1 szt.)
- Przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra, papryka słodka, majeranek, cząber, tymianek, rozmaryn, bazylija, suszone pomidory, curry

## Sposób przygotowania:

1. Boczek przekrawam na pół by stworzyć cienki, duży płat.
2. Od strony skóry z tłuszczem solę i posypuję pieprzem.
3. Od strony, która ma mięso (będzie stanowić wnętrze rolady) sypię przyprawy i zioła oraz sól.
4. Następnie rozsypuję grzybki (najlepiej żeby zostały całe)...
5. ...a na to kładę cebulę.



- 2 6. Zwijam roladę.



- 3 7. Szykuję sobie sznurek wędliniarski i wiążę roladę (jak? Zapraszam do mojej porady: Sznutowanie mięs do pieczenia i do wędzenia).



- 4 8. Nakłuwam stemplem do mięsa.  
9. Wkładam do brytfanny tłustą skórą do dołu. Piekę w brytfannie ok. 1,5 godz.





5 10. Po ostudzeniu ściągam sznurek i gotowe. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: