

Rolada z mielonego w boczku



Autor: **marek123**
Przepisów: 28 Ocena: 491

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg. mięsa mielonego (łopatka lub szynka)
- 4 szerokie i długie plastry boczku surowego
- 30 dag. sera żółtego gołda lub podobny
- 2 jajka
- 1 bułka czerstwa
- mleko do namoczenia bułki
- cebula
- sól, pieprz, papryka lub inne jakie używacie do mięsa

Sposób przygotowania:

- 1 W pierwszej kolejności to szykujemy mięso. Namaczamy bułkę w mleku aby nam dobrze była ją połączyć z mięsem. Dodajemy wszystkie składniki i bardzo dokładnie wyrabiamy. Odstawiamy do lodówki na jakieś 2 godz.
- 2 Na ściereczce układamy plastry boczku wzdłuż jeden przy drugim aby nie było szpar między nimi. Wcześniej przygotowane mięso układamy na boczku równomiernie je rozprowadzając. Zostawiamy od góry trochę boczku bez mięsa około 10 cm. Na mięso w poprzek układamy ser żółty ukrojony w kształcie prostokąta o bokach 2x2 cm. Tak przygotowane zaczynamy zwijać. Starajmy się zwinąć w miarę ściśle. Na końcu zwijania reszta boczku bez mięsa ładnie nam się przyklei z drugim boczkiem. Ja dla pewności całość jeszcze połapałem wykałaczkami. Tak przygotowaną roladę wkładamy do brytfanki i pieczemy w tem. 170 st. aż boczek się ładnie zarumieni. Od czasu do czasu smarujemy roladę sosem co zbierze nam się w brytfance. Po upieczeniu kroimy plastry około 3-4 cm. i podajemy z czym uważamy za stosowne. SMACZNEGO.....



Twoje notatki do przepisu: