

Rolowana pieczen z miesa mielonego z serem i bekonem.



Autor: **bozka44**

Przepisów: **176** Ocena: **3511**



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone mieszane 600 g
- bekon podwędzany w długich cienkich plastrach, 200 g
- ser żółty (użyłam Gouda) w plastrach, 200 g
- dżem z zurawiny 3 łyżki
- 2 średnie cebule, 1 jajko, bułka tarta
- Kucharek, sol, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone mieszamy z 1 jajkiem, bułka tarta (garsc), drobno pokrojonymi i wcześniej usmażonymi cebulkami (z dodatkiem Kucharka), poł łyżeczki soli (nie za dużo, gdyż ser i bekon są już słone) oraz poł łyżeczki czarnego pieprzu.

Tak przygotowane mięso wykładamy na papier do pieczenia 38x42cm i rozwałkujemy mokrym wałkiem, na koniec pomagając sobie rękoma formujemy prostokąt.

Mięso najpierw smarujemy 2,5 łyżką dżemu z zurawiny, następnie kładziemy na to plastry żółtego sera i zawijamy przy pomocy papieru, pomagając sobie nożem.



- 2 Tak zawinięta rolada zostawiamy na skraju papieru, a na pozostałą jej część rozkładamy plastry bекonu, prostopadłe do rolady.
Teraz ładujemy aparat fotograficzny, bo bateria się wyczerpała :-))



- 3 Teraz rolujemy naszą roladę w odwrotnym kierunku, sprytnie zawiązując ją w plastry bекonu i wraz z papierem przenosimy na blachę do pieczenia.
jeszcze z wierzchu smarujemy łyżką żurawiny i do pieca!!

Pieczemy na dwóch grzałkach (bez termoobrotu) w temp. 200°C przez 40 minut. następnie wyjmujemy mięso i dajemy mu odpocząć przynajmniej przez kwadrans.



- 4 A teraz prawdziwa uczta !!! Gwarantuję, że tak smacznego mielonego nie jedliście :-))



Twoje notatki do przepisu: