

Rolada z perlicy

GOSIA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

perliczka	1,5 kg
czosnek	2 ząbki
Majeranek suszony Prymat	do smaku
sól	do smaku
boczek parzony	6 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Perliczkę umyć, mięso wraz ze skórą wyluzować z kości w jednym płacie. Uzyskamy płat rozłożyć na stole, zgrubienie mięsa delikatnie rozbić tłuczkiem, posypać delikatnie solą, pieprzem, majerankiem i papryką oraz natrzeć roztartymi ząbkami czosnku. Na tak przygotowaną tuszkę ułożyć pokrojony w paski parzony boczek wędzony, całość starannie zwinąć w roladę, owinąć w folię aluminiową. Przygotowaną roladę ułożyć na blaszce do pieczenia lub w otwartej brytfannie i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp. 150 stopni około 45 minut. Po tym czasie odwinąć z folii i dalej piec 15 minut w temperaturze 180 stopni. Podawać pokrojoną w plastry i przystrojoną gotowanymi warzywami i zieloną pietruszką. Smacznego!