

Zrolowany boczek



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	1/2 kg
cebula	1 szt
sól	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	do smaku
olej	
boczek	1,5 chudy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, rozkroić tak by tworzyło równą gładką powierzchnię. Pieczarki i cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Farsz rozłożyć na boczku, doprawić, posypać ziołami w niewielkiej ilości, posypać żelatyną, zrolować. Przełożyć do brytfanki. Podlać odrobiną wody. Piec ok. godz w temp. 200st.