

Boczek z mięsnym farszem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek	1 kg
mięso mielone	40 dag
jajko	1 sztuka
piwo ciemne	1 szklanka
czosnek	1 ząbek
musztarda	3 łyżki
cebula	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone połączyć z posiekaną drobniutko cebulą, musztardą, jajkiem i czosnkiem oraz przyprawami. Boczek należy przekroić na cieńszy płat, posmarować farszem, zawinąć w rulon i związać sznurkiem do pieczenia mięs. Piec przez około 1, 5 godz. W temp. 180 stopni podlewać wodą.