

Rolada z boczku



DARIA14



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	10 sztuk
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mięso mielone	20 deko
jajko	
cebula	
masło	1 łyżka
czosnek	3 ząbki
sól	
boczek	1,5 chudy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek od strony wewnętrznej dość obficie posypujemy solą, pieprzem i nacieramy drobniutko pokrojonym czosnkiem. Zwijamy w roladę i owijamy folią i co najmniej na godzinę wkładamy do lodówki. Pieczarki myjemy (jeśli potrzeba obieramy) i kroimy na ćwiartki. Odparowujemy na rozgrzanej patelni, podsmażamy na maśle i lekko obsypujemy solą. Zostawiamy do ostygnięcia. Do mięsa mielonego dodajemy tartą bułkę, drobno pokrojoną cebulę, jajko i pieczarki. Mieszmamy i do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Wyjmujemy boczek, rozwijamy zrolowany boczek i nakładamy farsz. Ponownie ściśle zwijamy w roladę (jeśli potrzeba obwiązujemy nicią), wkładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy 70 - 80 minut. Czas pieczenia zależy od grubości rolady. Pycha