

Rolada z mięsa wieprzowego z szynką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczeń wieprzowa	1 kg
szynka gotowana	15 dag
marchewka	2 szt
kukurydza marynowana	1 puszka
cebula	1 szt
jajko	1 szt
masło	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
mleko	1/2 szkl
sól	do smaku
pieprz	do smaku
kajzerka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, przekroić wzdłuż tak aby powstał płät. Następnie mięso zbić tłuczkiem, natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem, odłożyć w chłodne miejsce na 1/2 godz. Bułkę zamoczyć w mleku, odcisnąć. Posiekana cebulę zeszklić na 1 łyżce masła. Bułkę z jajkiem zmiksować, dodać osączoną z zalewy kukurydzę, usmażoną cebulę, pokrojoną w kosteczkę szynkę, przyprawić do smaku, wymieszać. Farsz wyłożyć na mięso, rozsmarować. Z jednej strony ułożyć obrane całe marchewki. Mięso zwinąć w roladę, obwiązać bawełnianą nitką. Ułożyć w brytfannie, skropić oliwą, włożyć do piekarnika. Piec około 30 minut w temp 220stopni. Gdy mięso się zrumieni, obniżyć temp do 180 stopni i piec około 50 minut polewając od czasu do czasu wodą. Podawać na zimno lub gorąco.

