

Faszerowany boczek rolowany



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielona łopatka	70 dag
jajko	1 szt
kostka rosołowa	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	
olej	
przyprawy do farszu:pieprz mielony, Przyprawa uniwersalna kucharek.	
boczek	2,5 kg
bułka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować boczek:umyć, osuszyć, natrzeć solą, obłożyć zieleń, liściem, i przeciętym przez praskę czosnkiem. Zrolować, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na co najmniej 1 dobę do lodówki. Mięso mielone wyrobić z jajkiem,1 zębkiem czosnku, przysmażoną cebulką i namoczoną i odcisniętą bułeczką.Doprawić vegetą i pieprzem. Boczek rozłożyć, usunąć przyprawy. Farsz rozłożyć na mięsie. Zrolować ciasno, obwiązać grubą nicią. Włożyć do wysmarowanej olejem brytfanki.Piec ok. 2 godz.podlewając wytworzonym sosem, w tem. 180*C Można też upiec w rękawie, rozcinając go na 20 min. przed końcem pieczenia, aby boczek się ładnie zarumienił. SMACZNEGO!