Rolada mięsna w cieście

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka	1 szt
cebula biała	2 szt
czosnek	1 ząbek
masło	2 łyżki
mięso mielone wieprzowe	40 dag
musztarda	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1/4 łyzeczki
jajko	2 szt
ciasto francuskie	30 dag
tymianek	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciast rozmrozić pod przykryciem, aby nie pokryło się kropelkami wody. Bułkę namoczyć w zimnej wodzie. Obrać cebulę i czosnek, pokroić w drobną kostkę i zeszklic na maśle.
Do mielonego mięsa dodać odciśniętą bułkę, cebulę, czosnek, jajko, musztardę i przyprawy. Dokladnie wymiezać i uformować wałek.
Ciasto rozwałkować i uformować roladę. Posmarować jajkiem i ponakłuwać widelcem. Piec w gorśącym piekarniku na złoty kolor przez 15 minut, później zmniejszyć temperaturę i piec przez 45 min.