

pieczeń cygańska z nadzieniem



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

800 g wieprzowiny na roladę

sól, pieprz

2 cebule

50 g słoniny

2 łyżki przecieru pomidorowego

ketchup 2 łyżki

olej 4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płat mięsa przeznaczony na roladę posypać solą i pieprzem (1 łyżeczka soli i 1/2 łyżeczki pieprzu).

Paprykę umyć, podzielić na ćwiartki, usunąć nasiona i pokroić. Obraną cebulę i słoninę pokroić w kostkę. Wszystko wymieszać z przecierem pomidorowym, posolić i posypać pieprzem.

Mięso wypełnić nadzieniem i zrolować. Silnie obwinąć nicią i zawiązać.

Mięso włożyć do brytfanny, posmarować olejem i umieścić w gorącym piekarniku. Często obracać, by upiekło się równomiernie i polewać sosem w trakcie pieczenia. Dziesięć minut przed zakończeniem pieczenia posmarować pieczeń ketchupem.