Rolowany boczek nadziany pieczarkami

LINKA2107

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Na roladę:

boczek surowy	1.4 kilogramów
masło 82%	2 łyżki

Farsz:

pieczarki	500 gramów
cebula	2 sztuk
ząbki czosnku	2 sztuki
masło 82%	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	3 łyżki
pieprz	3 szczypta
sól	3 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek

KROK 1 Boczek umyć, dokładnie osuszyć, rozciąć na duży płat, oprószyć solą, pieprzem i majerankiem. Zwinąć w rulon, przełożyć do naczynia próżniowego i odstawić na około całą noc.

KROK 2 **Farsz:**
Pieczarki umyć, oczyścić, pokroić w plastry, a cebulę i czosnek drobno posiekać. Na patelni rozgrzać masło, przesmażyć cebulę z czosnkiem następnie dodać pieczarki i smażyć kilka minut. Po tym czasie doprawić solą, pieprzem i całość dokładnie wymieszać.

KROK 3 Farsz rozsmarować na rozwiniętym boczku, ponownie całość zwinąć w roladę i związać sznurkiem. Wierzch posmarować masłem, owinąć folią aluminiową i ułożyć w brytfannie do pieczenia. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piec przez około 80-90 minut.