Boczek z nadzieniem mięsno-pieczarkowym

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

surowego boczku bez kości	1,5 kg
karkówki bez kości	1/4 kg
pieczarek	1/4 kg
cebuli	30 dag
natka pietruszki	do smaku
jajek	2 szt.
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
oliwa	do posmarowania
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płat boczku starannie umyć i osuszyć. W naczyniu wymieszać sól, biały pieprz, czosnek, kminek, kolendrę oraz majeranek. Przygotowaną mieszanką przypraw dokładnie natrzeć boczek, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na 2 godziny. Pieczarki wrzucić do gotującej wody z dodatkiem soli i pieprzu na około 8 minut, a następnie pokroić je na drobniejsze kawałki. Przygotować nadzienie: karkówkę zmielić, dodać pokrojone pieczarki, poszatkowane 15 dag cebuli, jedno żółtko, pianę ubitą z dwóch białek oraz natkę pietruszki. Doprawić całość papryką, solą, białym pieprzem i przyprawą do mięsa mielonego. Całość wymieszać. Wyjęty z lodówki płat boczku rozkładamy i po całości smarujemy przygotowanym nadzieniem. Zwijamy boczek jak roladę, obwiązujemy nicią i układamy w rękawie do pieczenia obwicie posypując pozostałą cebulą pokrojoną w krążki. Całość przenosimy dodatkowo do naczynia żaroodpornego. Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez około 2 godziny. Piętnaście minut przed końcem pieczenia rozcinamy rękaw i smarujemy mięso oliwą z oliwek aby nabrało złotego koloru.