

Boczek faszerowany

Składniki:

0,5 kg boczku rolowanego lub delikatesowego o przekątnej więcej niż 10 cm.

Margaryna do smażenia.

Składniki na farsz:

30 dkg. mięsa mielonego.

1-no jajko.

1-na cebula.

Pęczek natki pietruszki.

Przyprawa Vegeta lub podobna, pieprz.

Margaryna.

Sposób przyrządzenia:

- Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na margarynie.

- Do mielonego mięsa dodać: jajko, usmażoną cebulę, posiekaną natkę pietruszki.

Przyprawić wszystko przyprawą i pieprzem, po czym wyrobić na gładką masę.

- Boczek pokroić na cienkie plastry (ok. 24 plastry).

- Na połowę boczkowych plastrów nałożyć farsz, przykryć go pozostałymi plastrami i uformować małe zraziki przy pomocy szpilek do zrazów lub cienkiej nici.

- Na patelni o grubym dnie, rozgrzać niewielką ilość tłuszczu i opiekać roladki z każdej strony przez ok. 0,5 godz. unosząc od czasu do czasu pokrywkę.

Na patelni zwyklej rozgrzać tłuszcz, opiec w nim roladki z każdej strony, po czym wstawić patelnię do nagrzanego piekarnika. Opiekać roladki w taki sposób, aby całkowity czas pieczenia, trwał ok. 0,5 godz.

- Podawać z różnymi rodzajami kaszy lub ziemniakami.