





Rolada wieprzowa nadziewana jajkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
mięso mielone wieprzowe -
300-350 g
jajka ugotowane na twardo - 6-7
szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 1-2 ząbek

musztarda ostra - 2 łyżka
pieprz, sól - - do smaku
olej - - trochę
kminek - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso przeciąć, tak aby powstał duży płatek. Rozbić tłuczkiem, oprószyć solą, pieprzem, natrzeć czosnkiem i posmarować ostrą musztardą. Odłożyć na 1 godzinę do lodówki. Do mięsa mielonego dodać cebulę, sól z pieprzem i wyrobić masę. Mięso mielone rozłożyć na płacie mięsa.

KROK 2: Ułożyć jajka ugotowane na twardo i zwinąć w rulon.

KROK 3: Zawiązać sznurkiem kuchennym, posypać kminkiem, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, skropić olejem, przykryć i piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni około 1,5 godz.