Wieprzowina nadziewana wątróbką drobiową

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min

15 porcji

Składniki:

Farsz; wątróbka drobiowa - 250 g
pieczarki - 200 g
boczek wędzony - 100 g
cebula - 1 szt.
bułka tarta - 3 łyżka
masło - 100 g
jajko - 1 szt.
natka pietruszki - 1/2 pęk
tymianek - 1 łyżeczka
sól - 1 szczypta
pieprz świeżo mielony - 1 szczypta
Dodatkowo; szynka wieprzowa - 800 g
bulion - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso oczyścić, umyć i osuszyć.
Ponacinać i rozbić na cienki placek.
Pieczarki po oczyszczeniu pokroić w plastry i podsmażyć razem z pokrojonym w kostkę boczkiem wędzonym.
Na rozgrzanym maśle podsmażyć obraną pokrojoną cebulę,do cebuli dodać oczyszczoną wątróbkę i razem podsmażać.
Zdjąć z ognia i wystudzić a następnie zmielić w maszynce do mielenia mięsa.
Podsmażony boczek z pieczarkami połączyć ze zmieloną wątróbką.
Dodać posiekaną natkę pietruszki, tymianek oraz pieprz i sól do smaku.
Dodać bułkę tartą oraz jajko.
Całość dokładnie wymieszać. Masę z wątróbki rozsmarować na płacie mięsa, zwinąć w roladę, obwiązać nitką kuchenną lub spiąć wykałaczkami.
Roladę obsmażyć na rozgrzanym maśle z każdej strony, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i włożyć do nagrzanego piekarnika do 170 - 180 stopni i piec do miękkości mięsa podlewając od czasu do czasu sosem wytworzonym podczas pieczenia.
W razie konieczności podlać bulionem.

Podajemy z kopytkami albo kluskami z dodatkiem ulubionej kapusty.