

Rolada Boczkowa zawijana z całymi jajkami



Składniki

2 kg - 2kg Boczek cały
chudy,
8 szt. - ok 8 jajek
ugotowanych na twardo
100 g - , musztarda
30 g - , przyprawy (pieprz,
sól, liść laurowy, ziele
angielskie, papryka ,
kminek), ok 4 zębki
czosnku

Opis wykonania

Idealne danie na świąteczny stół ale również na przysłowiową niedzielę też wykonujemy taka przekąskę.

Mięso rozklepać na kształt prostokąta , posmarować musztardą, posypać przyprawami i na to ułożyć jajka w rząd. Następnie zawinąć , związać sznurkiem. Na płaską blachę dajemy folię aluminiową i układamy na nią roladę którą posypujemy z wierzchu papryką , kminem, ziele angielskim i układamy ok 2 liście laurowe. Zamykamy roladę w folię która pozostała na obrzeżach blachy. Od czasu do czasu polewamy pieczeń sosem z rolady. Pieczemy w temperaturze 150°C z termoobiegiem przez 2h . Uwielbiam tą potrawę ponieważ jest pyszna , soczysta i kocham jajka Smacznego