**ROLADA MIĘSNA Z JAJKIEM OTULONA BOCZKIEM**

**Składniki:**

**Czas przygotowania**: 1 godz. 30 min.

**Poziom trudności**: średni

**Koszty** (dla 4 osób): 20 zł

* 80 dag mięsa wieprzowego,
* 7 jaj ugotowanych na twardo,
* 1 surowe jajko,
* 2 łyżki tartej bułki,
* 1 cebula,
* 4 ząbki czosnku,
* 1 łyżeczka soli,
* 1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki,
* 2 łyżeczki Wegety ,
* 20 dag boczku cienkie plasterki,
* 1 łyżeczka oleju.

**Sposób przygotowania:**

Do głębokiej miski dać mielone mięso, posiekaną cebulę, zmiażdżony czosnek i pozostałe składniki, dobrze wymieszać. Na stole rozłożyć płat foli aluminiowej, delikatnie posmarować olejem, wyłożyć masę mięsną i  uformować prostokąt na grubość palca. Na środku układać jajka jedno za drugim, uformować roladę przekładając mięso wokół jajek. Gotową roladę obłożyć plastrami boczku. Całość razem z folią delikatnie przełożyć do prostokątnej foremki, przykryć folią i ponacinać w kilku miejscach. Piec 40 minut w 1800 po tym czasie zdjąć folię i zapiec jeszcze 10-15 minut do zrumienienia się boczku.

Autor przepisu: Koło Gospodyń Wiejskich w Kniażycach