



Cielęcina nadziewana z boczkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Cielęcina jest jednym z najdelikatniejszych mięs. Podawana jest dzieciom i polecana osobom będącym na diecie, gdyż jest niskokaloryczna. Wyjątkowo pyszna jest cielęcina nadziewana, która jest łatwa w przygotowaniu i sprawdza się idealnie jako danie obiadowe.

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Mięso myjemy i suszymy. Obieramy cebulę i kroimy drobno, po czym smażymy na smalcu. Boczek oraz szynkę kroimy w kostkę, a 300 g cielęciny mielimy w maszynce.

Krok 2

Mieloną cielęcinę, boczek i szynkę mieszamy z cebulą oraz natką pietruszki. Tak przygotowany farsz przyprawiamy solą i pieprzem.

Krok 3

Farsz rozkładamy na środku płata mięsa cielęcego. Następnie zwijamy ciasno i wiążemy nitką. Na patelnię dolewamy olej i umieszczamy na niej roladę, którą polewamy wodą. Mięso pieczemy 90 min, w 180 stopniach, polewając wytwarzającym się sosem.

Krok 4

Jeśli po sprawdzeniu wypływający z rolady płyn jest przejrzysty i jasny - pieczeń jest gotowa. Po jej wyjęciu, zdejmujemy nitki i kroimy w plastry.

Danie: **Obiad,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1500 g mostka cielęcego

300 g cielęciny do mielenia

60 g wędzonego boczku

60 g szynki

1 łyżka soli

1 łyżka mielonego czarnego pieprzu

1 cebula

50 g smalcu

2 pęczki natki pietruszki

8 łyżek oleju

1/3 szklanki wody