ROLADA Z MIĘSA SERA I SZYNKI

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

SPECJALNOŚCI DOMU...

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- mięsa mielonego wieprzowo-cielęcego - 500 g
- bułki namoczone w mleku - 2
- jajko lekko ubite - 1
- posiekanej natki pietruszki - 1 łyżka(i)
- opakowanie szpinaku mrożonego - 1
- salami lub boczek w plasterkach -
- szynka w pasterkach -
- młode cebuli ze szczypiorem posiekane - 4
- sera żółtego - 10 dkg
- soku z cytryny - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

1. Bułki namocz. Połowę z nich wymieszaj z mięsem. Dodaj połowę ubitego jajka i pietruszkę. Lekko dopraw i dobrze wymieszaj
2. Na folii rozłóż mięso w kwadracie ok. 20x25
3. Na mięso rozłóż rozmrożony szpinak, na to boczek lub salami, następnie szynkę.
4. W małej misce połącz: pozostałą bułkę, jajko, tarty ser, sok z cytryny i cebule ze szczypiorem. Dobrze wymieszaj i wyłożyć na szynkę
5. Zwiń roladę (mocno i dokładnie), łączeniem do spodu. Wyłóż na naoliwioną blachę i przykryj folią.
6. Piecz w piekarniku 210 stopni, 40 minut, potem zdejmij folię i opiekaj przez 5 min do zrumienienia.

Jak podawać?
Pokrojoną w plastry na ciepło z np sosem musztardowo-śmietanowym lub na zimno.