



# Rolada z prosięcia

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Trudne

## Składniki:

- prosię - 1 sztuka
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1.5 opakowań
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 unit
- cielęcina - 500 gramów
- szynka - 250 gram
- włoszczyzna - 1 pęczek
- czerstwa bułka - 2 sztuki
- jajka - 8 sztuk
- słonina - 20 gramów
- pieprz - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżka
- lubczyk - 1 łyżka
- liść laurowy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Prosię umyj i opraw przekrój wzdłuż pod brzuchem, odkrój głowę i nogi, obierz z kości i rozłóż na stole skórą do dołu. Posiekaj całość mięsa jakie jest przy kościach i głowie, cielęcinę oraz wątróbkę prosięcia.
2. Do mięsa dosyp Fix Knorr, pieprz, tymianek i parę sproszkowanych liści lubczyku - podsmaż na wolnym ogniu na słoninie. Zdejmij z ognia, przestudź, dołóż namoczone i odcisnięte bułki oraz 3 całe jaja.
3. Wszystko wymieszaj i rozłóż na przygotowanym prosięciu. Na wierzch połóż warstwę gotowanej szynki pokrojonej w plasterki oraz jaja ugotowane na twardo ( również w plastry). Przelóż jeszcze raz farszem, zwiń prosię i zaszyj.
4. W dużym garnku włóż warzywa, liść i zielę angielskie oraz bulionetkę Knorr. Włóż przygotowane prosię i gotuj na wolnym ogniu ok. 1 godz. Ugotowane, przestudzone spłaszcz lekko - wystudzone krój w plastry. Podawaj z chrzanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)