



przepisy.pl

Świąteczna rolada z boczku



Składniki:

- boczek wieprzowy surowy - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżeczki
- musztarda - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 20 mililitrów

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

 60 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek umyj i osusz. Następnie przetnij wzdłuż dłuższego boku, jednak nie docinając do końca w ten sposób, aby po rozłożeniu powstał większy płat mięsa.
2. Mięso dokładnie natrzyj przyprawą Knorr z obu stron.
3. W miseczce wymieszaj musztardę, łyżkę oliwy, majeranek i posiekany czosnek. Posmaruj jedną stronę mięsa.
4. Następnie ściśło zwiń roladę (musztarda od wewnętrznej strony), oprósz majerankiem i obsmaż z każdej strony na rozgrzanej oliwie.
5. Zawień w aluminiową folię. Przygotowaną roladę wstaw do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piecz około 45 minut. Pozostaw do wystudzenia nie odwijając z folii. Po wystudzeniu odwiń i krój w plastry, podawaj z tradycyjnymi świątecznymi dodatkami jak chrzan, ćwikła czy żurawina.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl