Rolada z perlicy

Składniki:

- tuszka perliczki 1,3 -1,5 kg,
- parzony boczek wędzony,
- 2 ząbki czosnku,
- majeranek,
- sól,
- pieprz,
- papryka.

Sposób przygotowania:

Perliczkę umyć, mięso wraz ze skórą wyluzować z kości w jednym płacie. Uzyskany płat rozłożyć na stole, zgrubienia mięsa delikatnie rozbić tłuczkiem, posypać delikatnie solą, pieprzem, majerankiem i papryką oraz natrzeć roztartymi ząbkami czosnku. Na tak przygotowaną tuszkę ułożyć pokrojony w plastry parzony boczek wędzony, całość starannie zwinąć w roladę, owinąć w folię aluminiową. Przygotowaną roladę ułożyć na blaszce do pieczenia lub w otwartej brytfannie i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp. 150°C ok. 45 min. Po tym czasie odwinąć z folii i dalej piec 15 min. w temp. 180°C. Podawać pokrojoną w plastry i przystrojoną gotowanymi warzywami i zieloną pietruszką.

Informacje o potrawie:

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/rolada-z-perlicy/

- liczba porcji: 4,
- czas przygotowania: 90 min.,
- stopień trudności: średniotrudne,
- kaloryczność: średniokaloryczne.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/rolada-z-perlicy/