



NECÓWKA PIECZONA W BOCZKU SUROWYM WĘDZONYM

SKŁADNIKI:

500 g polędwicy wieprzowej
600 g mięsa mielonego
2 opakowania Boczku surowego wędzonego
Sokołów
2 ząbki czosnku
1 cebula
1 łyżka masła
tymianek i natka pietruszki
sól
świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować farsz: cebulę pokroić w drobną kostkę, a następnie podsmażyć na patelni z dodatkiem masła i soli. Do miski włożyć mięso mielone, ostudzoną cebulę, drobno posiekany czosnek oraz posiekany tymianek i natkę pietruszki. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem do smaku. Całość dokładnie wymieszać
2. Polędwicę obsmażyć na gorącej patelni z każdej strony, tak by podczas pieczenia pozostała soczysta wewnątrz (mięso warto wcześniej zamarynować w czosnku, świeżym tymianku i pieprzu). Boczek, plaster po plastrze, przełożyć tak, by uzyskać kształt siatki. Następnie wyłożyć warstwę farszu z mięsa mielonego i obsmażoną polędwicę wieprzową. Całość zwinąć jak roladę
3. Necówkę piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 150-160°C przez 45 minut. Pieczeń pokroić w plastry. Podawać z sosem pieczeniowym i ulubionymi dodatkami.