



PIECZONE KOTLETY WIEPRZOWE Z BOCZKIEM

SKŁADNIKI:

3 opakowania boczku surowego wędzonego
Sokolów
1 kg mięsa wieprzowego mielonego
3 cebule
2 jajka
5 łyżek bułki tartej
3 łyżki oleju do smażenia cebuli
1 pęczek natki pietruszki
300 ml śmietany 30%
300 g grzybów mrożonych (np. podgrzybków)
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebule obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na złoto na patelni. Do miski włożyć mięso mielone, cebulę, dwa rozbite jajka, bułkę tartą, posiekaną natkę pietruszki (1 łyżkę zieleniny odłożyć na później), sól oraz pieprz. Masę wyrabiać ręką do czasu, aż będzie zwarta i kleista. Odstawić na 15 minut.
2. Z mięsa uformować okrągłe kulki, każdą owinąć dwoma plasterkami boczku i ułożyć w blaszce do pieczenia. Podlać śmietaną. Dodać grzyby i pozostałą natkę pietruszki. Wierzch oprószyć solą i pieprzem. Przykryć folią aluminiową.
3. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 45 minut. Następnie zdjąć folię i piec jeszcze przez 20 minut, aby kotlety lekko się przyrumieniły. Smak potrawy świetnie uzupełni ziemniaczane purée. Podawać z powstałym podczas pieczenia sosem.