



FASZEROWANY MOSTEK CIEŁĘCY Z MUSEM PIECZARKOWYM

SKŁADNIKI:

300 g mostku cielęcego
100 g mielonej cielęciny
100 g pieczarek
1 cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżeczki ostrej papryki w proszku
1 łyżeczka tymianku
1/2 pęczka natki pietruszki
2 łyżki bułki tartej
sól i pieprz
olej rzepakowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Dodać tymianek oraz ostrą paprykę. Mostek natrzeć z dwóch stron przygotowaną mieszanką, a następnie oprószyć solą oraz pieprzem.
2. Pieczarki i cebulę drobno posiekać, po czym usmażyć na oleju rzepakowym. Dołożyć posiekaną natkę pietruszki i bułkę tartą. Wymieszać z mięsem mielonym. Masą nadziać mostek.
3. Całość zwinąć, tworząc roladę, a następnie szczelnie zawinąć w folię aluminiową. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 170°C i piec przez 1 godz. Gotowe mięso pokroić na kawałki i podawać z dodatkiem kaszy pęczak oraz pieczonych warzyw.