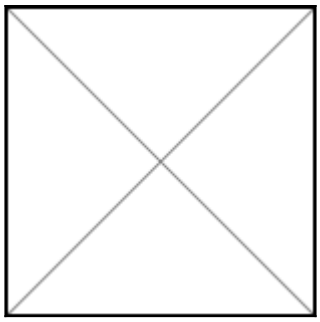

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Rolada wieprzowa

Jedna ze smaczniejszych rolad

Składniki:

- wieprzowina , 2 kg
- słonina, 500 g
- szynka wędzona, 500 g
- cebula, 2 szt.
- czosnek, 2 szt.
- pieprz, 5 g
- sól spożywcza, 5 g
- majeranek, 5 g
- ziele angielskie, 5 g
- liście laurowe, 5 g
- żołądek, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę, słoninę i szynkę pokrajać w paski, z uszu wyciąć grube chrząstki, resztę drobno pokrajać. Cebule drobno posiekać, czosnek utrzeć. Wszystkie składniki razem z przyprawami dobrze wymieszać i włożyć do żołądka. Otwory w żołądku zawiązać albo zaszyć, włożyć roladę do wody zakwaszonej octem, dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i gotować 2 godz. licząc od chwili zawrzenia wody. Roladę wyjąć, ułożyć na desce, nakryć drugą deską obciążoną kamieniem i wynieść w chłodne miejsce na 24 godz. Przechowywać ją można 2 tygodnie (w czasie zimy), najlepiej owiniętą płótnem zwilżonym octem.