Boczek pieczony w chlebie

Składniki:

- ok. 1 – 1,5 kg surowego boczku
- 30 dag wędzonego boczku
- 1 podłużny bochenek chleba
- 1/2 opakowania mrożonki warzywnej
- 7 jajek
- 2 łyżki mleka
- sól, pieprz
- zielona pietruszka, koperek, rukola, itp.

Sposób przygotowania:

1. Z bochenka odcinamy spód i wydrążamy miąższ, pozostawiając jedynie skórkę.
2. Warzywa rozmrażamy.
3. Surowy boczek myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i nacieramy solą oraz pieprzem.
4. Zawijamy boczek w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez ok. 25 minut
5. Odwijamy folię i studzimy boczek
6. Wędzony boczek kroimy w małą kostkę i wytapiamy.
7. Dosypujemy warzywa, podsmażamy.
8. Rozkłócamy 6 jajek i wlewamy do warzyw.
9. Doprawiamy masę solą oraz pieprzem.
10. Smażymy do chwili ścięcia się masy jajecznej.
11. Usmażoną jajecznicę wykładamy na upieczony boczek.
12. Boczek zwijamy w roladę i wkładamy do chleba.
13. Miejsca przecięcia chleba smarujemy białkiem, przykrywamy spodem.
14. Wierzch chleba smarujemy żółtkiem rozkłóconym z mlekiem.
15. Przykrywamy wierzch papierem do pieczenia, by chleb za bardzo się nie przyrumienił.
16. Pieczemy w temperaturze 220 °C przez ok. 30 minut.
17. Gotową roladę kroimy w plastry i dekorujemy świeżymi przyprawami.

Życzymy smacznego!