

## Мясной рулет с яйцами



### Ингредиенты

Грудинка копченая — 100 гр.

Лук — 1 шт.

Петрушка — пучок

Пряности

Фарш — 1 кг.

Хлеб белый

Яйца — 5 шт.

### Способ приготовления

Порезать грудинку кубиками и обжарить 5 минут. Добавить нарезанный кубиками лук, довести его до прозрачности и добавить измельченную зелень петрушки. Отставить сковородку, чтобы ее содержимое остыло. В это время сварить 4 яйца.



Мякоть хлеба вымочить в молоке и отжать. Тщательно вымесить фарш с хлебом, пряностями, яйцом. Посолить. Добавить в фарш остывшую поджарку и опять перемешать. Выстелить фольгой форму для запекания и выложить в нее часть фарша. Вареные яйца очистить и утопить в фарш.



Сверху положить оставшийся фарш. Слегка примять, чтобы все заполнилось равномерно.



Поставить в духовку, нагретую до 220 г, на 30–40 минут. Сверху можно закрыть фольгой, а в конце выпекания открыть, чтобы рулет подрумянился.



Приятного аппетита!