

Φτιάχνουμε ρολό κιμά νεμιστό με ζαμπόν και



Μια

λαχταριστή και πάρα πολύ χορταστική συνταγή για όλη την οικογένεια. Τα παιδιά θα την λατρεύουν και ο σύζυγός σας θα σας αποθεώσει! Συνοδεύεται με πατάτες ή σαλάτα.

Υλικά για το ζύμωμα του κιμά:

- 1 κιλό κιμά (μοσχαρίσιο)
- 2 κρεμμύδια τριμμένα
- 2 φλιτζάνια ψίχα ψωμιού
- 2 αυγά
- 1 φλιτζάνι του καφέ λάδι
- 2 κουταλιές της σούπας ξύδι
- 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
- 1 κουταλιά της σούπας ρίγανη (ξηρή)

Για την γέμιση:

- 4 φέτες ζαμπόν
- 3 φέτες μπέικον
- 1 πιπεριά φλωρίνης
- 1 πιπεριά πράσινη
- ¼ τυρί γραβιέρα (κομμάτια)

Πώς θα φτιάξουμε τον κιμά:

1. Ζυμώνουμε τον κιμά με όλα τα υλικά και τον αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει.
2. Μετά τον βάζουμε σε μία λαδόκολλα ή πλαστική μεμβράνη για να μας βοηθήσει να το τυλίξουμε σε ρολό.
3. Τον πατάμε και τον πλάθουμε προσπαθώντας να του δώσουμε ένα τετράγωνο σχήμα με πάχος 5 εκατοστά.
4. Τοποθετούμε στο κέντρο του πρώτα το ζαμπόν.
5. Επάνω από το ζαμπόν βάζουμε το μπέικον, από πάνω τις πιπεριές κομμένες μαστουνάκια και στο τέλος βάζουμε το τυρί.
6. Τυλίγουμε τον κιμά και του δίνουμε σχήμα φρατζόλας ψωμιού, προσπαθώντας να μείνουν τα υλικά μας στο κέντρο.
7. Το βγάζουμε από την λαδόκολλα και το τοποθετούμε σ' ένα λαδωμένο ταψί.
8. Ρίχνουμε από πάνω πάπρικα γλυκιά και λίγο πιπέρι μαύρο.
9. Ρίχνουμε στο ταψί μας ένα ποτήρι νερό και λίγο κρασί (προαιρετικά)
10. Το βάζουμε στον φούρνο στους 200 βαθμούς πάνω-κάτω και το αφήνουμε να ψηθεί. (αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό)

Καλή όρεξη!

Πηγή: joytv.gr