

"Wielkanocna, domowa necówka"

Składniki

- 1 kg mielonej karkówki
- 400 g polędwiczki wieprzowej
- 4 ząbki czosnku
- 4 łyżeczki majeranku
- 1 sucha bułka cebulowa
- 2 cebule
- pół szklanki mleka
- łyżeczka suszonej chilli
- łyżeczka pieprzu
- dwie łyżeczki soli morskiej
- szczypta kminku
- kompozycja do necówki dostępna [tutaj](#)
- 4 jajka
- dwa kawałki siatki wędliniarskiej
- folia celulozowa (najlepsza jest siatka otokowa która okrywa żołądek wieprzowy)



Etapy przygotowania

Cebulę ścieramy na tarce o drobnych oczkach (tak jak na placki ziemniaczane) i dodajemy do mielonego mięsa. Suchą bułkę ścieramy i zalewamy mlekiem. Kiedy dobrze wchłonie płyn, dodajemy do karkówki. Doprawiamy solą, majerankiem, chilli, pieprzem oraz kminkiem, czyli tradycyjne mięso na kotlety mielone. Czosnek przeciskamy przez prasę, dodajemy jajka i wyrabiamy przez kilka minut farsz, aż wszystkie składniki dobrze się połączą.

Mięso dzielimy na dwie części, polędwiczkę przekrawamy na pół. Z mielonej karkówki formujemy mały bochenek chleba, na środek układamy polędwiczkę i dokładnie oblepiamy z obu stron formując coś na kształt rolady mocno uciskając.

Przygotowaną necówkę zawijamy w siatkę otokową żołądka (jednak dostęp do niej mamy tylko podczas świniobicia) dlatego jeśli nie mamy skąd zdobyć to wykorzystujemy folię celulozową na 2-3cm zakład związując końce i wkładamy do siatki wędliniarskiej, mocno zawiązujemy na obu końcach. Można wykorzystać także zwyczajne foremki aluminiowe bez zawijania w folię, wtedy wyjdzie chrupiące na wierzchu.

Układamy w naczyniu żaroodpornym i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około półtorej godziny. Po czterdziestu pięciu minutach przewracamy necówkę na drugą stronę, chyba że pieczemy w foremkach alu wtedy pomijamy.

Podajemy na zimno, do kanapek lub na ciepło z sosem chrzanowo - żurawinowym.

Smacznego !