

Ρολό με κιμά και σφιχτά αυγά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο
-

Υλικά

- 1 κιλό κιμάς μοσχαρίσιος, περασμένος δύο φορές από τη μηχανή
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 3/4 φλιτζανιού ψίχα μπαγιάτικου ψωμιού
- 1/2 φλιτζάνι κεφαλοτύρι, τριμμένο
- 1/2 φλιτζάνι γάλα
- 1 αυγό για τον κιμά και 4 αυγά σφιχτά βραστά, για τη γέμιση
- 2 κουταλιές μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- 1 κλαδάκι δεντρολίβανο
- 2/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- λίγο αλεύρι

Εκτέλεση

1. Μουσκέυετε το ψωμί στο γάλα και το στύβετε πολύ καλά. Βάζετε σε μπολ τον κιμά και προσθέτετε το ψωμί, το κρεμμύδι, το χτυπημένο αυγό, το κεφαλοτύρι, το μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και το μισό λάδι. Ζυμώνετε τα υλικά πολύ καλά.
2. Απλώνετε το μείγμα του κιμά σε μια επίπεδη επιφάνεια, δίνοντάς του σχήμα ορθογώνιο 20x26 εκατοστά περίπου. Τοποθετείτε στο κέντρο τα βραστά αυγά στη σειρά (κόβοντας μια λεπτή φέτα από τις δύο άκρες του κάθε αυγού για να εφάπτεται το ένα με το άλλο) και τυλίγετε τον κιμά για να σχηματιστεί το ρολό.
3. Πλάθετε και πιέζετε στις άκρες για να κολλήσουν καλά και να μη σας ανοίξει στο ψήσιμο. Αλευρώνετε το ρολό και το τοποθετείτε σε λαδωμένο ταψί, περιχύνετε με το υπόλοιπο λάδι, ρίχνετε στο λάδι και το κλαδάκι δεντρολίβανου και ψήνετε σε μέτριο φούρνο στους 170 οC για 1 ώρα και 15' περίπου.

Πηγή: icookgreek.com