肉馅羊肩肉

4人份
准备时间：1分钟
准备时间：1小时　　烹饪时间：1小时15分

材料

- 1公斤的无骨羊肩肉
- 50克熏制五花肉
- 150克小牛肉
- 1颗鸡蛋
- 陈面包
- 25厘升牛奶
- 5枝香芹
- 4个胡萝卜
- 4个蔓菁
- 250克新鲜豌豆
- 250克新鲜蚕豆
- 300克小土豆
- 1个胡萝卜，1个洋葱，1枝百里香
- 1个蒜瓣

将羊肩肉去骨，把骨头储存起来。把小牛肉和熏制五花肉剁碎。
加入浸过牛奶的面包屑、鸡蛋、碎香芹、盐和胡椒粉。
将胡萝卜和蔓菁去皮，煮蚕豆和小豌豆，洗小土豆。
摊开羊肩肉，用盐和胡椒调味。将肉馅做成肠型，放到羊肩肉最宽的地方，卷在一起，用线固定。
给锅加盖为胡萝卜和蔓菁加热，同时用炖锅煮小土豆。
给羊肩肉各面加热，然后放入烤箱，在175度的温度下烘烤30分钟。
用胡萝卜、洋葱、百里香和蒜瓣做蘸料汁。
将羊肩肉切片，搭配蔬菜和蘸料汁即可食用。