***Slavinken (Hackfleischröllchen mit Speck umwickelt)***

***Zutaten:***

* 400g Hackfleisch, gemischt
* 1 Ei(er)
* 50g Paniermehl
* Salz und Pfeffer
* 1 Prise(n) Muskat
* 8 Scheibe/n Frühstücksspeck oder Bacon
* Öl zum Braten

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. /**Schwierigkeitsgrad:** leicht

Du musst alle Zutaten bis auf den Frühstücksspeck in einer Schüssel vermischen. Soviel Paniermehl dazugeben, dass ein Klops daraus gebildet werden kann, der nicht mehr auseinanderfällt.   
  
Als nächstes musst du die Hände unter fließend kaltem Wasser abspülen, sodass sie gut abgekühlt sind und dann musst du aus dem Hackfleisch vier Rollen formen und diese in den Frühstücksspeck einwickeln.  
  
Als letzten Schritt musst du es auf niedriger Flamme 12 Minuten braten und Regelmäßig wenden.