

"JASKÓŁCZE GNIAZDO"

AGNIESZKA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	250 g
szynka	150 g
jajko	3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	2 łyżeczki
cielęcina bez kości	250 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko ugotować na twardo, obrać ze skorupki. Mięso opłukać. Cielęcinę pokroić w grube plastry w poprzek włókien mięsnych, rozbić młotkiem do mięsa, posolić. Mięso wołowe przepuścić przez maszynkę, posolić dodać pieprz, dobrze wyrobić masę mięsną. Na rozbity płat cielęciny nałożyć masę mięsną, następnie ułożyć plastry szynki, ugotowane jajko, zawinąć tak, aby jajo było w środku, zawiązać nitką, ułożyć na posmarowanej olejem folii, zawinąć piec w gorącym piekarniku około 40 minut, skrapiając wodą. Gdy mięso miękkie, zdjąć folię i nitkę, przekroić ostrym nożem wzdłuż (otrzymamy 2 porcje). Podawać z ziemniakami i zieloną sałatą.