

## Mielone z piekarnika



### KROKUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	1/2 kg
<b>jajko</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbek czosnku</b>	2
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku
<b>cząber</b>	do smaku
<b>masło</b>	1-2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa mielonego dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę oraz cebulę pokrojoną i podsmażoną. Dodajemy jajko, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką słodką i cząbrem. Mieszamy i dokładnie wyrabiamy. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Z masy mięsnej formujemy małe kulki, na środku każdej robimy palcem wgłębienie i wkładamy w nie trochę masła. Pieczemy w temperaturze 180 stopni ok 30-40 minut.