

pieczeń rzymska



ANESTIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe	250 g
mięso wieprzowe	250 g
bułka czerstwa	50 g
jaja	4 sztuki
cebula	50 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 g
tłuszcz	50 g
sól, pieprz	ddo smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. sporządzić mięsną masę mieloną (wykorzystując 1 jajo)
 2. ugotować 3 jaja na twardo
 3. uformować prostokąt z mięsnej masy mielonej
 4. położyć jaja na masę mieloną i zwinąć pieczeń
 5. obtoczyć w tartej bułce lub przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką
 6. piec w rozgrzanym piekarniku do temperatury 180 stopni C przez około 50 minut
 7. podawać wy porcjowaną w plastry o grubości 1,5-2 cm
- dodatkami mogą być : ziemniaki , makaron , sosy np grzybowy, pomidorowy, śmietanowy , surówki warzywne