

pieczeń rzymska

ROBERT13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	2 kg
cebula	2 szt
wędzony boczek	10 dag
brokuły	10 dag
koperek	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek
marchewka	2 szt
pomidory	3 szt
pieczarki	5 szt
jaja	4 szt
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 łyżeczka
olej	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczek i cebulę kroimy w kostkę podsmażamy dodajemy do mięsa ze startą marchewką i posiekaną natką mieszamy i doprawiamy pomidory i brokuły kroimy blachę smarujemy olejem posypujemy bułką układamy 1/4 mięsa 1/2 warzyw 1/4 mięsa 1/2 warzyw 1/4 mięsa plasterki pieczarek i jaja posiekany koperek 1/4 mięsa przykrywamy folią i pieczemy godzinę w 175 C zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 10 minut w 220 C.