

## Pieczeń rzymska z papryką



### KUCHNIA MARTY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki na pieczeń

<b>mięso mielone wołowo-wieprzowe</b>	1 kg
<b>jajko</b>	1 szt (duże)
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1-2 szt
<b>szczypiorek</b>	2 pęczki
<b>ząbki czosnku</b>	3-4 szt
<b>bułka tarta</b>	3 łyżki
<b>ketchup łagodny</b>	3-4 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>oregano</b>	2 łyżki
<b>cząber</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka

#### Składniki na glazurę

<b>ketchup łagodny</b>	1/2 szklanki
<b>sos worcestershire</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie pieczeni:

Cebulę, paprykę i szczypiorek drobno siekamy. Do mięsa dodajemy posiekane warzywa, jajko, bułkę tartą, ketchup oraz pozostałe przyprawy i wyrabiamy na jednolitą masę. Ewentualnie doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego i formujemy pieczeń (kształt bochenka chleba). Możemy też przełożyć do foremki/keksówki.

Piekarnik nagzewamy do temperatury 180 stopni.

Przygotowanie glazury:

W miseczce mieszamy ketchup z sosem Worcestershire. Glazurą smarujemy dokładnie naszą pieczeń po wierzchu i bokach.

Pieczemy ok. 70-90 minut.

Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki

Pieczeń rzymską z papryką podałam z warzywami gotowanymi na parze.