

Pieczeń z jajkiem



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1 kg
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Czosnek staropolski Prymat	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
majeranek	
jajko	4
cebula	1
ząbek czosnku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy. Łopatkę, obraną cebulę i ząbek czosnku mielimy w maszynce do mięs.
- KROK 2 Następnie do zmielonego mięsa dodajemy do smaku przyprawy tj. sól, pieprz, ostra papryka, czosnek staropolski, przyprawa do ziemniaków i majeranek. Wszystko razem dokładnie mieszamy - wyrabiamy.
- KROK 3 Dno formy - keksówki wylepiamy przyprawionym mięsem i układamy w całości jajka.
- KROK 4 Jajka przykrywamy resztą mięsa mielonego. (lekką dociskamy mięso, aby było zwarte) Pieczemy w piekarniku ok. 60 minut w temp. 180 stopni.