

## Pieczeń z jajkiem



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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

### 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. (lekkko dociskamy mięso, aby było zwarte) Pieczemy w piekarniku ok. 60 minut w temp. 180 stopni.