

Pieczeń z papryką



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso mielone wieprzowe	80 dag
cebula	1 szt
olej	2 łyżki
papryka konserwowa	kilka strąków
ogórki konserwowe	2 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
ząbki czosnku	4 szt
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
Posypka	
Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat	2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
szczypiorek	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy oleju. Paprykę i ogórki kroimy w kostkę. Do mięsa dodajemy jajko, zrumienioną cebulę, paprykę, ogórki i przeciśnięty przez praskę czosnek. Do masy dodajemy bułkę tartą, musztardę i wszystkie przyprawy. Masę dokładnie wyrabiamy. Foremkę keksówkę wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy olejem i wykładamy masę mięsną. Wierzch ciasta posypujemy suszonymi pomidorami z czosnkiem i majerankiem. Pieczeń pieczemy 60 minut w 180 C. Dekorujemy posiekanym szczypiorkiem.