

Pieczeń z polędwiczką



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułka	1 szt.
mięso mielone	60-70 dag
jajko	1 szt.
cebula	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa mielonego ,jajka ,cebuli, bułki rozmoczonej wyrobić masę dodając do smaku sól, pieprz,majeranek i ząbek rozgniecionego czosnku. Polędwiczkę natrzec solą z czosnkiem i popieprzyć. Uciąć kawałek folii aluminiowej dłuższy od polędwiczki . Na folię równomiernie położyć mielone, na środek dać polędwiczkę i przy pomocy papieru owinąć mielonym polędwicę tak jak pokazane na moim forum. Włożyć do blaszki i piec przykryte folią ok 1 godz w piekarniku nagrzanym do 200*C.Przed końcem odkryć , aby pieczeń się przyróżmieniła.