

Pieczeń z szynki z ziemniaczanym puree



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	40 dag
kapusta pekińska	1/2 sztuki
ziemniaki	35 dag
pomidory	2 sztuki
jajko	1 sztuka
słodka śmietanka	3 łyżki
cebula biała	1 sztuka
Bazylija suszona Prymat	1 łyżeczka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
świeży majeranek	do dekoracji
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki oskrobać ugotować ,odcedzić i zostawić do całkowitego wystygnięcia. Szynkę opłukać pod bieżącą wodą osuszyć pokroić na mniejsze kawałki i zmielić w maszynce do mięsa razem z obraną cebulką . Kapustę pekińską drobniutko posiekać nożem dodać do zmielonej szynki wbić jajko, wsypać bazylię, posolić do smaku dodać pieprz i wszystko razem dokładnie wymieszać do połączenia. Tak przygotowaną masę mięsną wyłożyć do natłuszczonej lub wyłożonej pergaminem formy kamionkowej lub żaroodpornej o wym 14/28 cm,

- KROK 2 wygładzić łyżką i ułożyć pokrojone w plastry pomidory
- KROK 3 Ziemniaki mielimy w maszynce do mięsa wlewamy śmietankę doprawiamy do smaku gałką muskatołową przyprawą do ziemniaków oraz solą i pieprzem, mieszamy do połączenia. Tak przygotowane puree wkładamy do szprycy cukierniczej i wyciskamy ozdobne kleksy na wierzchu pieczeni
- KROK 4 Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 190*c i pieczemy 50 minut. Po wyjęciu dekorujemy gałązkami świeżego majeranku.