Pieczeń do chleba

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	600 g
cebula	2 szt
czosnek	3 szt
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
boczek wędzony	100 g
woda	1/4 szk
sól, pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić z cebulą i czosnkiem.
Wrzucić mięso do miski, dodać jajka, bułkę tartą, wodę.
Wszystko wymieszać, doprawić solą i pieprzem.
Boczek pokroić w paski.
Foremkę keksową wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć do niej 3/4 mięsa.
Wzdłuż zrobić rowek i ułożyć w nim boczek.
Przykryć pozostałym mięsem i wyrównać.
Piec w piekarniku nagrzanym do 175 stopni z termoobiegiem przez 50 minut.