

Pieczeń rzymska z jajkiem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołowina	0,5 kg
jajko ugotowane na twardo	3 szt
becon	100 g
cebula	1 szt
pęczek natki pietruszki	
sól, pieprz, papryka słodka	
grostek zielony	200 świeży
jaja	2 szt
bułka czerstwa	1 sz
tymianek	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso zagnieść z wyciśniętą bułką, posiekaną cebulką i natką pietruszki. Przyprawić tymiankiem, solą, pieprzem i papryką; dodać grostek.
2. Mięso rozwałkować.
3. Pośrodku ułożyć obrane jajka, ulepić bochenek.
4. Obłożyć plasterkami bekonu.
5. Włożyć do żaroodpornego naczynia, nie przykrywać.
6. Podlać 2 łyżki wody.
7. Piec w rozgrzanym piekarniku 20-30 min.