

Pieczeń mięsna obsypana chili



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
chili	2 szt.
por	1 szt.
cebula	1 szt.
mleko	1/3 szklanki
bułka tarta pikantna	5 łyżek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
sól	do smaku
karkówka	1,2 bez kości
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso oczyścić, umyć i osuszyć. Pokroić w grubą kostkę. Do mięsa dodać pokrojoną w piórka cebulę i por pokrojony na plastry. Posypać papryką ostrą mieloną, ziołami prowansalskimi, pieprzem ziołowym i solą. Wymieszać i odstawić na 2 godziny.
- KROK 2 Mięso wraz z przyprawami i warzywami przepuścić przez maszynkę do mielenia.
- KROK 3 Do mięsa dodać bułkę tartą namoczoną w mleku oraz jaja. Starannie połączyć składniki.
- KROK 4 Masę mięsną przełożyć do formy. Papryczki chili oczyścić. Drobno posiekać i posypać po wierzchu pieczeni.

KROK 5 Wstawić d piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C. Piec 10 minut. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec kolejne 40 minut.