

Pieczeń rzymska z drobiową wątróbką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	80 dag
wątróbki z drobiu	30 dag
bułki kajzarki	2 szt
słonina	5 dag
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
masło	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tłuszcz do formy	
jajko ugotowane na twardo	3 szt
jajko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki zamoczyć w wodzie, odcisnąć. 10 dag wątróbek, pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle, oprószyć solą i pieprzem. Pozostałe wątróbki i mięso umyć, osuszyć. Cebulę, czosnek, mięso i surowe wątróbki przepuścić przez maszynkę, dodać namoczone bułki, surowe jajka, sól i pieprz do smaku, dokładnie wyrobić. Do wysmarowanej tłuszczem formy wyłożyć połowę masy mięsnej, ułożyć na niej połówki gotowanych jajek i usmażoną wątróbkę. Przykryć pozostałą masą mięsną, wyrównać. Na wierzch położyć kilka plasterków słoniny. (forma powinna być wypełniona do 3/4 wysokości) Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 55-60 minut. Podawać na zimno lub gorąco.