

## Ostra pieczeń :D



### MATEUSZ20



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udziec wieprzowy</b>	1600 g
<b>wołowina</b>	200 g
<b>karczek wieprzowy</b>	200 g
<b>cebula biała</b>	50 g
<b>olej</b>	200 g
<b>borowiki</b>	300 g
<b>papryka</b>	60 (chili lub jalapeno)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udziec pokroić w plastry, rozbić. Napełnić nadzieniem przygotowanym z reszty produktów. Piec w piekarniku w około 1 godziny w temperaturze 140-160 stopni.