

Mielony pieczony



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
cebula	1 sztuka
bułka tarta pikantna	4-6 łyżek
jajko	1 sztuka
papryka żółta	0,5 sztuki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	2-4 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mieszamy z jajkiem i bułką tartą oraz przyprawiamy przyprawą do mielonego. Formujemy kulki spore.. Cebulę kroimy na pół i potem w piórka a paprykę w paseczki. Na folie aluminiową nakładamy po trochu cebuli i papryki i mięso, zawijamy i wkładamy do piekarnika albo do kombiwaru i pieczemy około 20-30 minuty. Doskonałe do obiadu