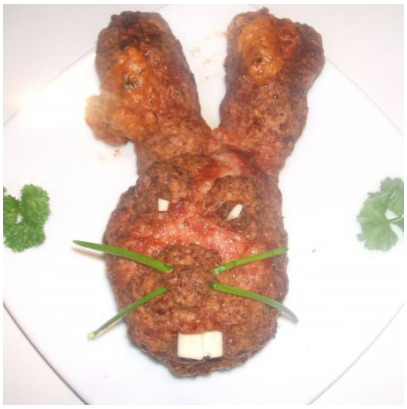
Zajączek



MONIA2005

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kilograma
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
bułka tarta pikantna	2 łyżki
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko wkładamy do miski dodajemy jajko,bułke doprawiamy solą,pieprzem,majerankiem dodajemy startą cebulkę.No i zaczynamy lepić głowe zająca w środek włożyłam ugotowane jajko ,a w uszy po kawałku sera.Położyż na blaszkę i włożyć do piekarnika na ok 40 minut.Po tym czasie robimy naszemu zajączkowi wąsy ze szczypiorku i zęby np z czosnku.Moja córeczka zachwycona. W środek uszu włożyłam po kawałku żółtego sera,zaś w głowe ugotowane jajko