

Bułka nadziewana mięsem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

20 dag gotowanego mięsa lub pieczeni

cebula

marchewka

3 łyżki masła

sól, pieprz

2 łyżki masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odkrajać piętki z bułki i wyjąć miąższ, który namoczyć w mleku. Mięso razem z namoczoną bułką i cebulą zemiać, dodać surowe jajko i przyprawy; wymieszać. Marchewkę pokroić w kostkę i ugotować. Bułkę wysmarować w środku masłem. Resztę masła razem z ugotowaną marchewką, posiekanym jajkiem na twardo dodać do mięsa. Tym farszem nadziać bułkę i zakryć oba otwory piętami. Wierzch posmarować masłem, skropić mlekiem. Zrobić otworki, aby para miała ujście. Zapiec 15 minut w piekarniku. Krajać w duże plastry, podawać z makaronem.