

Pieczeń cygańska



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieczeń:

mięsa mielonego 1 kg

jajko 2

bułki namoczone w mleku 2

ząbek czosnku

Kucharek przyprawa uniwersalna

sól, pieprz Prymat

Majeranek suszony Prymat

Farsz:

cebule 3

słoik sosu cygańskiego 1

pomidory 4

papryki 2

pieczarek 1/2 kg

startego żółtego sera 10 dag

olej

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przygotować jak na klopsy: dobrze wyrobić z jajkami, odciśniętymi z mleka bułkami, startą na tarce cebulą i zmiążdżonym ząbkiem czosnku. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem.

Pieczarki oczyścić, umyć i udusić na oleju, doprawić solą i pieprzem.

Cebulę i pomidory pokroić w talarki, paprykę w paski, osolić, popieprzyć.

W naczyniu żaroodpornym kłaść warstwami aż do wyczerpania składników: mięso mielone, cebulę, pomidory, paprykę, pieczarki i sos cygański. Na wierzch – potarty ser.

Piec około 1,5 godziny w przykrytym naczyniu w temp. 180 st. C.