

Mielone pieczone



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowo-wołowe	1 kg
jajko	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
cebula biała	2 szt.
czosnek	4 ząbki
tymianek	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
masło	2 łyżki
jajka przepiórcze	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę posiekać i usmażyć na maśle, ostudzić. Czosnek przecisnąć przez praskę. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić przyprawami.

Jajka ugotować na twardo (2 minuty).

Część masy mięsnej ułożyć w keksówce, w środek ułożyć jajka i przykryć resztą mięsa.

Pieczemy godzinę w temperaturze 200 st.

Podajemy z chrzanem lub innym sosem/dipem