

## Pieczeń z mięsa mielonego z jajkami i oliwkami



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**mielona wołowina**

**gotowana szynka**

**oliwki**

**jajko ugotowane na twardo**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 35 dag mielonej wołowiny, 10 dag mielonej gotowanej szynki, 4 jajka surowe, 3 jajka ugotowane na twardo, 1/8 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczka oregano, 1 łyżeczka kuminu, 1 łyżka roztartej cebuli, pół łyżeczki roztartego czosnku, 1 i 1/4 szklanki cracker meal - użyliśmy bułki tartej, 20 oliwek nadziewanych papryczkami, 2 łyżki oliwy. Sos: pół łyżeczki roztartego czosnku, 1 łyżeczki oregano, 1 łyżeczki mielonego liścia laurowego, 2 łyżki sosu pomidorowego, pół szklanki białego wytrawnego wina.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać mięso z szynką, 2 jajkami, solą, pieprzem, oregano, kuminem, czosnkiem i cebulą. Dodać ok. 3 szklanki cracker meal i dokładnie wyrobić. Uformować pieczeń. Naciąć z boku nożem i włożyć 3 ugotowane na twardo jajka, a wzdłuż nich ułożyć pasmo oliwek. Zamknąć. Pieczeń panierować kilka razy w 2 jajkach i pozostałym cracker meal aż do zużycia składników. Usmażyć z wszystkich stron na oliwie. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 160 stopni, wymieszać składniki sosu, połączyć pieczeń i piec ok. 45 minut, w międzyczasie obracając parę razy. Wymieszać składniki sosu. Pieczeń podawać pokrojoną w plastry i polaną sosem.