

Pieczeń domowa



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1,4 Kg
boczek surowy	0,5 Kg
olej do smażenia	2 łyżki
jajko	3 Sztuki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
pieprz	2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 Gram
Majeranek suszony Prymat	0,5 łyżeczki
Gorczyka biała cała Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso i boczek zmielić przez maszynkę o średnich oczkach.
- KROK 2 Cebulę drobno pokroić. Na patelni rozgrzać olej. Wsypać pokrojoną cebulę. Usmażyć na złoty kolor. Dodać do mięsa.
- KROK 3 Do zmielonego mięsa wsypać przyprawy: sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, paprykę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
- KROK 4 Mięsną masę podzielić na 3 części, każdą uformować do aluminiowej formy. Posypać po wierzchu majerankiem lub przyprawą do mięsa i gorczyką.
- KROK 5 Piec ok. 50 minut w 100 stopniach. Pod koniec pieczenia trzeba uważać, żeby wierzch się nie przypalił, najlepiej przykryć kawałkiem folii aluminiowej.