

## Mięsne babeczki



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>łopatka wieprzowa</b>	800 gram
<b>ćwiartki z kurczaka</b>	2
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	
<b>bazylia</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	
<b>oliwa</b>	do smarowania foremek
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	kilka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ćwiartek odcinamy skórę i usuwamy kości, po czym mięso mielimy w maszynce do mięs. Łopatkę również mielimy i oba rodzaje mięs mieszamy - wyrabiamy dodając przyprawy: sól, pieprz, ostrą paprykę, bazylię, czosnek granulowany, przyprawę do wieprzowiny i przyprawę do kurczaka. Małe foremki do babeczek smarujemy oliwą i nakładamy w nie mięso. Na wierzchu w każdą babeczkę mięsną wkładamy po jednym liściu laurowym. Pieczemy ok. 45 minut w temp. 180 stopni.