

Pieczeń cieleńca z jajami



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cielęcina z udźca	1,5 kg
grzybek	1
szynka wieprzowa	10 dkg
jaja	4
masło	4 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbić tłuczkiem, posypać utartym na tarce grzybkiem suszonym, posolić. Ugotować na twardo 3 jaja, posiekać wraz z szynką, wymieszać dokładnie z surowym jajkiem. Masę rozsmarować równomiernie na mięsie, zwinąć ciasno i obwiązać sznurkiem, posolić na wierzchu. Brytfannę posmarować masłem, włożyć cielęcinę i wstawić do piekarnika. Piec ok godziny