

## Pieczeń rzymska - pikantnie



### WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wołowe</b>	500 g
<b>podgrzybki</b>	300 g
<b>jajko</b>	1
<b>Sól, pieprz, majeranek</b>	
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>masło</b>	
<b>kabanos</b>	kilka szt. (pepperoni)
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzybki myjemy, kroimy na mniejsze kawałki, smażymy na maśle, gotowe miksujemy w blenderze, dodajemy do mięsa mielonego, przyprawiamy solą pieprzem, majerankiem, papryką ostrą w proszku, dodajemy wyciśnięty czosnek, namoczoną bułkę, dokładnie ugniatamy. Gotową masę układamy do naczynia, najpierw połowę, następnie układamy kabanosy i drugą połowę masy. Pieczemy w piekarniku w temp 180°C 25-30 minut. Podawać z ziemniaczkami i sosem grzybowym.