Na ciepło: Pieczeń z mięsa mielonego z korniszonami i serem cheddar

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	500 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	230 g
jajko	4 szt.
czosnek	3 ząbki
Cebula suszona Prymat	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	50 ml
ser cheddar	200 g (w plasterkach)
ogórki kwaszone	3 szt.
Cebulka złota marynowana Smak	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 2

W misce wymieszać mięso mielone z jajkami, bułką tartą i oliwą. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, suszoną cebulę i pokrojoną w kostkę marynowaną cebulkę oraz ogórki. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni Celsjusza.
Masę mięsną rozłożyć na papierze do pieczenia na kształt prostokąta, dłuższy bok ma mieć taką samą długość jak forma (keksówka), w której będziemy piec roladę ok. 25 cm. Na mięsie ułożyć plasterki sera i zwinąć całość w roladę.

KROK 3 Przełożyć wraz z papierem do formy. Z wierzchu posmarować mięso oliwą. Piec ok. 50-60 minut.

KROK 4 Gdy pieczeń przestygnie, wyjąć z formy i pokroić w plasterki.