

pieczeń domowa



LADY076



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki razowe	3 sztuki
mięso mielone z indyka	1 kg
bazylia	do smaku
oregano	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
masło	1/4 kostki
cebulka ze szczypiorkiem	1 pęczek
jajko	2 sztuki
ser żółty	30 (do tostów)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę ze szczypiorkiem umyć i drobno posiekać. Mięso mielone doprawić przyprawami i dodać jajka. Bułki namoczyć, odsączyć, ugnieść, dodać posiekany szczypiorek i cebulkę, doprawić. W formie, wysmarowanej masłem ułożyć pierwszą warstwę mięsa, około połowę. Rozsypać na niej starty ser żółty tostowy. Położyć warstwę bułek a na niej znów warstwę mięsa. Przykryć folią. Piec około godzinę, w temperaturze 200 stopni.