

Mielone z jajkiem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	0,5 kg
ogórek konserwowy Smak	4 sztuki
cebula	2 sztuki
jajko	1 sztuka
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

warzywa i ogórek kroimy w paseczki/półksiężycy. Mięso mielone mieszamy z jajkiem i przyprawą Prymat. Każde jajko zawijamy w mięsko. Układamy na wcześniej przygotowanych kawałkach folii aluminiowej dokładamy warzywa i przyprawiamy solą i pieprzem je. Zawijamy i pieczemy w piekarniku ok 20-30 minut. Doskonałe do obiadu lub na przystawke