

Suflet mięsny



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane mięso wieprzowe	20-30 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
masło	2 łyżki
jajko	3 sztuki
posiekana zielenina	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zemleć dwukrotnie. Masło rozetrzeć dodając do niego po jednym żółtku. Z białek i szczypty soli ubić sztywną pianę. Mięso połączyć z posiekaną zieleniną, bułką tartą i pianą z białek, dodać sól i pieprz, delikatnie wymieszać. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, wyłożyć masę mięsną. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30 minut.