

Mielone z leśnymi grzybami w keksówce.



Autor: **Christopher**
Przepisów: **18** Ocena: **190**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1,5 kg łopatka wieprzowa
- 2 cebule
- 1 duża bułka namoczona w mleku
- 2 jajka
- 2 łyżki śmietany 18%
- sól, pieprz, majeranek, maggi w płynie
- 75 dag leśne grzyby
- 1 cebula
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby obgotować, pokroić na mniejsze kawałki, przesmażyć z cebulą pokrojoną w kostkę, odstawić do przestudzenia.
Łopatkę wieprzową zmielić w maszynce, razem z przesmażoną cebulą i wyciśniętą bułką. Dodać jajka, śmietanę, przyprawy. Wymieszać, dodać przygotowane grzyby. Masę włożyć do keksówki i piec około 1 godziny w temp. 180oC.
Tak upieczoną pieczeń, można podawać na gorąco z dodatkiem sosu i na zimno np. z ogórkiem kiszonym.



Twoje notatki do przepisu: