

Mini pieczeń rzymska z jajkiem



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **311** Ocena: **2766**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Mięso mielone - 500g (u mnie wołowa, ale może być wieprzowa)
- Jajko - 5
- Bułka tarta - 2 łyżki
- Olej - 1 łyżeczka
- Cebula - 1 szt
- Czosnek - 1 ząbek
- Przyprawy:
• sól, pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk
• tymianek, papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 4 jajka gotujemy na twardo, po przestygnięciu obieramy. Cebulę kroimy w drobną kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę i razem smażymy na oleju. Do mielonego mięsa dodajemy przesmażoną cebulę z czosnkiem, surowe jajko, przyprawy i bułkę tartą. Masę dokładnie mieszamy

Naczynia żaroodporne natłuszczamy i posypujemy odrobiną bułki tartej. W każdym wykładamy dno masą mięsną, na to kładziemy jajko ugotowane na twardo i przykrywamy warstwą masy mięsnej.



2 Pieczemy w 180 stopniach 40 minut.

Ja podawałam pieczeń z pieczonymi ziemniakami i sosem tzatziki.



Twoje notatki do przepisu: