

Pieczeń rzymska z grzybami

Autor: **marysiaz**Przepisów: **161** Ocena: **4200**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 cukinii
- 1/4 szklanki suszonych grzybów
- 1/2 szklanki mleka
- 8 kopiatych łyżek bułki tartej
- 1 1/2 łyżki sosu sojowego
- 1/2 łyżki sosu ostrygowego
- 1 łyżeczka z górką wegety
- 1 łyżeczka majeranku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka papryki słodkiej

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy mlekiem i gotujemy, dopóki mleko nie zacznie kipieć. Wyłączamy palnik i studzimy pod przykryciem. Cebulę kroimy w piórka, podsmażamy na oliwie z oliwek, dodajemy przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Paprykę i cukinię kroimy w małe części i dodajemy do cebuli. Całość podsmażamy ok 10 minut.
- 2 Do dużej miski wrzucamy mięso mielone, wbijamy 2 jajka, dodajemy podduszone warzywa, grzyby z mlekiem, bułkę tartą i przyprawy. Całość bardzo dokładnie wyrabiamy (najlepiej mikserem).
- 3 Formę keksową wykładamy papierem do pieczenia lub folią aluminiową i wylewamy do niej masę. Całość pieczemy 40 minut w 180°C.
- 4 [zdj](#)

Twoje notatki do przepisu: