

Pieczeń rzymska z jajkiem



Autor: **Justitako**

Przepisów: **205** Ocena: **4056**

 > 6 os.
  60 min
  łatwe
  przystępne



Składniki:

- 80 dag mięsa mielonego z szynki,
- 2 jajka,
- 2 łyżeczki musztardy,
- łyżeczka soli,
- łyżeczka pieprzu,
- łyżeczka kardamonu,
- łyżeczka czerwonej papryki słodkiej
- 2 łyżeczki suszonej natki pietruszki,
- 6 jaj ugotowanych,
- 6 plasterków szynki drobiowej,
- zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Do mięsa wbić jaja, dodać musztardę, sól, pieprz, kardamon, paprykę, natkę pietruszki i wymieszać dokładnie wszystko razem dłońmi. Keksówkę wyłożyć folią aluminiową, wyłożyć do niej połowę mięsa. W mięsie zrobić wgłębienie (rowek) na jajka. Na mięso wyłożyć 3 plasterki szynki. Z jajek odcinać z obu stron końcówki. Jaja wyłożyć na mięso we wgłębieniu. Pozostałą szynką przykryć jaja, owijając je. Wyłożyć pozostałe mięso. Wyciągnąć z keksówki wraz z folią i obtoczyć w folii nadając kształt roladzie. Mięso z powrotem włożyć do keksówki, posypać ziołami prowansalskimi i wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piec ok. 45 min.



Twoje notatki do przepisu: