

# Pieczeń świąteczna z jajkiem i białą kielbasą



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: 725 Ocena: 48497



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mięso mielone z łopatki 1.20 kg
- cebula (mała) 1 sztuka
- czosnek 3 ząbki
- bułka tarta 3 łyżki
- sól; pieprz czarny świeżo mielony 1/2 łyżeczki
- majeranek 1 łyżeczka; czerwona papryka w proszku (słodka) 1 łyżeczka
- białe kiełbaski (cienkie) 4 sztuki
- jajka 6 sztuk
- dodatkowo:
- czerwona papryka w proszku (słodka) 1 łyżeczka
- margaryna do posmarowania formy 1 łyżka
- bułka tarta do wysypania formy 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cztery jajka gotujemy na twardo.\*

Cebulę i czosnek obieramy. Cebulę kroimy w bardzo drobną kosteczkę a czosnek przeciskamy przez praskę.

Mięso przekładamy do miski, dodajemy czosnek, cebulę, bułkę tartą, przyprawy. Wbijamy dwa surowe jajka. Całość wyrabiamy dłonią do momentu uzyskania jednolitej masy.

Teraz przygotowujemy formę na pieczeń (u mnie keksówka o wymiarach 27,5 cm x 8,5 cm. Margarynę rozpuszczamy w rondelku, przy użyciu silikonowego pędzelka natłuszczamy foremkę, następnie oprószamy bułką tartą.

Do tak przygotowanej formy wykładamy połowę mięsnej masy. Następnie przez środek blaszki, jedno za drugim układamy całe, obrane jajka.

Po bokach układamy białe kiełbaski (po dwie z każdej strony). Wszystko przykrywamy pozostałą częścią mięsa, które rozprowadzamy równomiernie na całej szerokości blaszki. Wierzch pieczeni posypujemy mieloną czerwoną papryką.



- 2 Mięso wkładamy do piekarnika o temperaturze 180 stopni, pieczemy 90 minut. Gotową pieczeń, jeżeli zamierzamy ją podać na ciepło, kroimy na plastry o grubości 2- 3 cm. Natomiast na kanapki kroimy na plasterki o grubości 0.5 cm.

\*Jajka wkładamy do zimnej wody, doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 8- 10 minut. Dłuższy czas gotowania może skutkować nieprzyjemnym zapachem jajka i zielonkawą otoczką wokół żółtka. Ugotowane jajka zalewamy zimną wodą, studzimy.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: