



przepisy.pl

Fleischkase- tradycyjna niemiecka pieczeń z mielonego mięsa

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- łopatką wieprzowa - 600 gramów
- mleko - 0.3 litrów
- sól - 5 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- starta skórka z cytryny - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- słonina - 150 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i oczyść z błon. Zmiel przez maszynkę i zmieszaj z 0,4 mleka.
2. Mleko powinno być bardzo zimne, najlepiej tyle co wyciągnięte z lodówki.
3. Słoninę pokrój w bardzo drobną kosteczkę i dodaj do mięsa, razem z pozostałymi składnikami, oprócz mleka. Wymieszaj dokładnie i wyrób. Powstałą masę podziel na dwie równe części – jedną zmiksuj z pozostałym mlekiem, po czym znów połącz mięso i wymieszaj.
4. Przygotuj prostokątne wysmarowane tłuszczem blaszki, takie jak na pasztet i przełóż mięso do środka. Nagrzej piekarnik do 180-200 stopni i piecz przez 45-50 minut. Fleischkase najlepiej smakuje z wiejskim chlebem i masłem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl