



Niedzielną pieczeń

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone mieszane - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 125 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- sos worcester - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 3 łyżki
- tarty ser żółty - 100 gramów
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- oliwa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie.
2. Fix Knorr wymieszaj ze 125 ml wody i odstaw na 3 minuty.
3. Do miski przełóż mięso, cebulę, natkę oraz przygotowany Fix. Dodaj jajka, tartą bułkę oraz sos Worcester i tarty ser. Wszystko razem wymieszaj.
4. Formę keksówkę wyłóż pergaminem, a następnie przełóż do niej mięsną masę. Formę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 45 minut w temperaturze 180 st. C. Po upieczeniu krój w grube plastry, podawaj z sałatą i ulubionymi dodatkami.

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