



przepisy.pl

# Pieczeń drobiowa z jajkiem i boczkiem wędzonym



 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mięso mielone z kurczaka lub indyka - 1 kilogram
- jajka - 4 sztuki
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cebula biała - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- boczek wędzony w plastrach - 25 plastrów
- kajzerka - 1 sztuka
- mleko do namoczenia bułki - 100 mililitrów
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Trzy Jajka ugotuj na twardo i obierz. Bułkę namocz w mleku i odcisnij. Cebulę oraz czosnek posiekaj i zeszklij na oleju.
2. Mielone mięso przełóż do miski, dodaj jajko oraz przyprawy – paprykę słodką i ostrą, gałkę muskatołową, majeranek oraz usmażoną cebulę i czosnek.
3. Dodaj również przyprawę do mięsa mielonego Knorr i odcisniętą kajzerkę – wszystko dokładnie wymieszaj i wyrób jednolitą masę. Masę dopraw do smaku.
4. Na blacie rozłóż arkusz pergaminu – rozłóż na papierze plastry boczku tak, aby lekko zachodziły na siebie. Pergamin w takiej postaci przełóż do formy do pieczenia, np. keksówki – plastry boczku powinny wystawać na zewnątrz.
5. Mięsną masę wyłóż do formy z pergaminem i boczkiem – do środka powtykaj ugotowane jajka i przykryj je mięsną masą. Wierzch pieczeni przykryj plastrami boczku i pergaminem. Pieczeń wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez ok. 1 godzinę. Po upieczeniu wystudź, wyjmij z formy i pokrój w centymetrowej grubości plastry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)