



przepisy.pl

Pieczeń rzymska

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 800 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- bułka czerstwa - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- woda - 150 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj 4 jajka na twardo, obierz.
2. Cebulę posiekaj drobno i przesmaż. Bułkę namocz i dobrze wyciśnij, dodaj do mięsa wraz z cebulą.
3. Wbij 2 jajka, dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku Przyprawą Knorr. Podziel na 2 części.
4. Prostokątną blaszkę wyłóż pergaminem, ułóż 1 część mięsa na spodzie, ułóż ugotowane jajka na środku jedno za drugim, przykryj 2 warstwą mięsa.
5. Wstaw pieczeń do rozgrzanego piekarnika do temp. 180 C na 40 min. Wyjmij pieczeń, posmaruj olejem i piecz jeszcze 20 min.
6. Pieczeń można podawać na ciepło i zimno.

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