



przepisy.pl

Pieczeń rzymska z serem pleśniowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielone mięso wołowo-wieprzowe - 700 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- jajka - 6 sztuk
- ser gorgonzola - 150 gramów
- bułka czerstwa - 1 sztuka
- mleko - 100 mililitrów
- woda - 300 mililitrów
- smalec - 10 gramów
- natka pietruszki - 15 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Bułkę namocz w mleku, 4 jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz.
2. Oddziel żółtka od białek pozostałych dwóch jaj. Białka ubij na niezbyt sztywną pianę.
3. Do mięsa dodaj wyciśniętą bułkę, natkę pietruszki, żółtka oraz pianę z białek. Dopraw do smaku przyprawą Delikat Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. W wysmarowanej brytfance ułóż część mięsa. Na środku mięsa połóż jajka i ser pokrojony w kostkę. Przykryj dokładnie resztą mięsa, tworząc roladę.
5. Pieczeń wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 °C i piecz 50 minut. Podlewaj wodą.
6. Pieczeń podawaj pokrojoną w grube plastry polane sosem powstałym podczas pieczenia.

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