



przepisy.pl

Pieczeń wielkanocna z grzybami i wędzoną śliwką



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 20 gramów
- woda - 300 mililitrów
- wędzone śliwki - 150 gramów
- jajka - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr**
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w wodzie na około 20 minut, a następnie odcedź. Potem zalej je 300 ml wody i zagotuj.
2. Zagotowane grzyby odcedź, posiekaj i wrzuć z powrotem do grzybowego bulionu.
3. Dodaj sos Knorr oraz majeranek.
4. Połącz oba rodzaje mięsa mielonego z jajkami i wyrób masę
5. Śliwki pokrój w cienkie paski i dodaj do mięsa wraz z grzybowym sosem.
6. Formę do pieczenia wysmaruj Ramą Smaż jak szef kuchni i wysyp bułką tartą. Nałóż równo masę mięsną i posyp majerankiem oraz bułką tartą. Piecz w 180 °C przez 45 minut. Pieczeń podawaj pokrojoną w plastry np. z młodymi ziemniakami.

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