



przepisy.pl

# Pieczeń z indyka w sosie grzybowym z żurawiną

 60 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**
- masło - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w wodzie na ok. 20 minut. Po tym czasie odcedź je, wlej czystą wodę (300ml) do rondla, dodaj suszone grzyby i zagotuj.
2. Zagotowane grzyby odcedź, posiekaj i wrzuć z powrotem do grzybowego bulionu.
3. Dodaj teraz zawartość opakowania Sos Borowikowy Knorr oraz majeranek.
4. Połącz oba rodzaje mięsa mielonego z jajkami, wyrób masę
5. Śliwki pokrój w cienkie paski i dodaj do mięsa wraz z grzybowym sosem.
6. Formę do pieczenia wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Nałóż równo masę mięsną, posyp majerankiem i bułką tartą. Piecz w 180 stopniach przez 45 minut. Pieczeń podawaj pokrojoną w plastry np. z młodymi ziemniakami.

---

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)