



Rzymska pieczeń

przepisy.pl



Składniki:

- mieszane mięso mielone - 1 kilogram
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- dymka - 1 pęczek
- jajka - 2 sztuki
- twarożek śmietankowy - 10 dekagramów
- musztarda - 2 łyżki
- olej do smarowania blachy

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dymkę posiekaj.
2. Fix Kotlety mielone Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu.
3. Połącz go z mielonym mięsem, musztardą, białkami jajek i połową dymki. Wyrób dokładnie rękami.
4. Na natłuszczonej blasze ułóż uformowaną pieczeń. Piecz 1 godzinę w 200 stopniach.
5. Serek utrzyj z żółtkami i pozostałą dymką.
6. Po 45 minutach pieczenia posmaruj mięso. Podawaj z Sosem pomidorowym Knorr.

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