



przepisy.pl

Zapiekane mięso mielone

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 0.5 kilogramów
- kurczak - 0.25 kilogramów
- boczek - 5 plastrów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka ostra - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone doprawiamy, mieszamy razem z jajkiem i niewielką ilości bułki tartej. Następnie dodajemy pokrojona w kostkę paprykę czerwona, można również dodać ostrą paprykę.
2. Tak przygotowane mięso formujemy jakby w formie chleba. Zawijamy cienko rozbitym przyprawionym kurczakiem, a następnie owijamy i ściskamy plastrami boczku. Przyprawiając po wierzchu
3. Tak przygotowane mięso, wkładamy do piekarnika na około 45-50 minut, aż do zarumienienia, na ok. 200 stopni. Podajemy z ryżem z marchewką i porem, i sałatką. Smacznego

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