



przepisy.pl

Zapiekanka z mielonego mięsa wieprzowego

 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oregano - 1 łyżeczka
- żółtka - 2 sztuki
- musztarda - 2 łyżki
- oliwki zielone - 2 łyżki
- wieprzowina mielona - 0.5 kilogramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wymieszaj z żółtkiem i musztardą.
2. Cebulę posiekaj, a oliwki przekrój na połowy. Dodaj do mięsa. Przypraw oregano, solą i pieprzem. Wymieszaj.
3. W natłuszczonym żaroodpornym naczyniu wyłóż masę i piecz 40 minut w temperaturze 180 stopni.
4. Ziemniaki umyj, obierz i pokrój w grube słupki. następnie usmaż na oleju i posól.
5. Upieczone mięso pokrój na porcje. Podawaj z ziemniakami.

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