



przepisy.pl

# Zapiekanka z selera z mielonym mięsem

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- majeranek - 1 łyżeczka
- olej - 3 łyżki
- seler - 2 sztuki
- por - 300 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- ser camembert - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- wieprzowina mielona - 400 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Selera umyj, obierz, przekrój na pół i pokrój w paski.
2. Wodę zagotuj, posól, wlej sok z cytryny, wrzuć selera i gotuj 15 minut. Wyjmij i odsącz.
3. Pory umyj, odetnij zielone liście, a pozostałe części pokrój w plasterki. Wrzuć do wywaru po selerze, gotuj minutę, po czym wyjmij.
4. Wieprzowinę wymieszaj z jajkami i bułką tartą. Zarumień na oleju. Przypraw solą, pieprzem i majerankiem.
5. Naczynie żaroodporne wysmaruj olejem. Warstwami ułóż w nim: pora, selera i mięso.
6. Ser pokrój w paski i włóż na warstwę mięsa.
7. Piecz 40 minut w temperaturze 180 stopni.

---

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)