

Kolorowa pieczeń z mięsa mielonego



Autor: **ErJot**

Przepisów: **698** Ocena: **6318**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mięso mielone mieszane 80 dag
- koncentrat pomidorowy 2 łyżki
- pieczarki 20 dag
- ser żółty 10 dag
- papryka czerwona 1 szt
- cebula 2 szt
- natka pietruszki siekana 2 łyżki
- koperek siekany 1 łyżka
- czosnek 2 ząbki
- pieprz mielony do smaku
- papryka mielona do smaku
- sól do smaku
- olej do formy
- masło 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1 Pieczarki oczyszczamy i kroimy w kosteczkę. Jedną cebulę obieramy i drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy cebulę, oprószamy solą a gdy się stanie szklista dodajemy pieczarki. Dusimy do miękkości i doprawiamy do smaku. Odstawiamy do wystudzenia.

Paprykę oczyszczamy z nasion i gniazda nasiennego i kroimy w drobną kostkę.

Mięso mielone dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy starte na tarce cebulę i czosnek, koncentrat pomidorowy, doprawiamy do smaku mieloną papryką, solą i pieprzem i dokładnie wyrabiamy.

Do drugiej części mięsa dodajemy drobno posiekaną zieleninę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i również wyrabiamy.

Małą blaszkę /ok. 22x12/ wykładamy folią aluminiową, smarujemy olejem i układamy kolejno: mięso mielone z koncentratem, podsmażone pieczarki, starty żółty ser, pokrojoną paprykę i mięso mielone z zieleniną. Każdą warstwę wyrównujemy lekko dociskając.

Wierzch przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Pieczemy ok. 65-75 min. Na 15 min. przed końcem pieczenia zdejmujemy z pieczenia folię by wierzch się zrumienił.

Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy w formie na kilkanaście minut by pieczeń przy krojeniu nie rozpadała się.



Twoje notatki do przepisu: