

Pieczarkowa pieczeń z mięsa mielonego



Autor: **ErJot**

Przepisów: **699** Ocena: **6321**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- łopatka bez kości 45 dag
- wołowina 20 dag
- filet z kurczaka 20 dag
- jajka 2 szt
- pieczarki 30 dag
- papryka czerwona 1 szt mała
- cebula 1 szt duża
- czosnek 4 zębki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- papryka ostra do smaku
- papryka słodka do smaku
- mleko 0,75 szklanki
- kajzerka 1 szt
- masło 1 łyżka
- boczek 20 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę, wołowinę, fileta z kurczaka i boczek mielimy w maszynce.

Kajzerkę namaczamy w mleku.

Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy drobno posiekaną cebulę i czosnek i podsmażamy do czasu aż się zeszkłą. Następnie dodajemy oczyszczone i pokrojone w kostkę pieczarki i paprykę. Doprawiamy do smaku, dusimy do miękkości i odstawiamy do wystudzenia.

Do mięsa mielonego dodajemy odcisniętą kajzerkę, jajka, pieczarki i doprawiamy do smaku. Dokładnie wyrabiamy.

Naczynie żaroodporne natłuszczamy i przekładamy do niego mięso mielone uformowane w dużego klopsa. Nakrywamy folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C. Pieczemy ok. 50 min., zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze ok. 10 min. - tak by wierzch się zrumienił.

Możemy podawać zarówno na ciepło jak i na zimno.



Twoje notatki do przepisu: