

Pieczeń z pieczarkami



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **89** Ocena: **4095**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- mięso mielone wieprzowe 50 dag
- cebula duża 1 sztuka
- czosnek 2-3 ząbki
- bułka tarta 1 łyżka
- jajko 1 szt
- pieczarki 20 dag
- boczek wędzony 20 dag
- słonecznik łuskany 10 dag
- sól
- pieprz
- olej (do smażenia + 2 łyżki do polania pieczeni)

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek pokroić w kostkę. Zesklić na oleju. Lekko posolić. Mięso mielone wymieszać z jajkiem i bułką tartą. Dodać cebulę i czosnek. Przyprawić solą i pieprzem.



- 2 Pieczarki pokroić w plasterki. Przysmażyć na oleju. Lekko posolić. Mięso mielone rozłożyć w formie prostokąta na folii aluminiowej. Boczek pokroić w plastry. Ułożyć na mięsie, na wierzch dodać pieczarki.



- 3 Zwinąć jak roladę. Wierzch posmarować 2 łyżkami oleju. Obsypać słonecznikiem. Zwinąć w folię.



- 4 Wstawić do piekarnika na ok.30-35 min 180st. Po tym czasie rozwinąć folię i piec jeszcze ok.15-20 min.



Twoje notatki do przepisu: