
Pieczeń z jajkiem

Dodano: 2010-02-14 18:06:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1468 razy.

80dag mielonego mięsa wieprzowo-wołowego

5 jajek

1 czerstwa bułka

1 łyżka bułki tartej

2 cebule

20 dag żółtego sera

sól

pieprz

1 łyżka żelatyny

1 szklanka bulionu

olej do formy

Bułkę namoczyć , odcisnąć , wyrobić z mięsem, 2 surowymi jajkami i zeszkłąną na oleju cebulą, przyprawić

Formę wysmarować olejem, posypać tartą bułką, włożyć połowę mięsa, na nim 3 ugotowane na twardo i obrane jajka

Przykryć pozostałym mięsem, piec ok. 60 min w 200 0C

Pod koniec obłożyć plasterami sera, wstawić do piekarnika, by ser się rozpuścił

Żelatynę rozpuścić w szklance bulionu, tężejącą wlać do czystej formy, włożyć upieczoną i wystudzoną pieczeń.

Nadesłał: Źródło "Kuchnia siostry Filemony" (mermas) <mermas@tlen.pl>