Pieczeń z warzywami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2728 razy.

75 dag mieszanego mielonego mięsa

1 kg porów

4 duże marchewki

1 cebula

1 pęczek natki

3 gałązki lubczyku

1 czerstwa bułka

1 jajko

20 dag tłustej śmietany

10 dag ziołowego żółtego sera

1 szklanka musztardy

sól, pieprz,

starta gałka muszkatołowa

Marchewki /oprócz jednej/ pokroić wzdłuż w plasterki. Obgotować w osolonej wodzie. Zieleninę posiekać . Cebulę pokroić w kostkę. Mięso zagnieść z namoczoną bułką, jajkiem, cebulą i musztardą. Doprawić solą i pieprzem. Masę rozsmarować na folii /25X40 cm/. Przełożyć na nią 1/2 zieleniny, potem plastry marchwi i resztę zieleniny. Mięso zrolować /usunąć folię/, zwinąć w "ślimak". Piec 40 min w tem. 200 st. C. Zagotować rosół ze śmietaną. Wsypać starty ser, dokładnie rozprowadzić . Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką. Gotować 12 min pokrojone na długie kawałki pory z pokrojoną w kostkę marchewkę. Pieczeń podawać z sosem i osączonymi warzywami.