

Pieczeń rzymska

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

świąteczna na wielkanocny stół

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wołowiny bez kości - 50 dkg
- wątróbki wieprzowej lub drobiowej - 10-15 dkg
- chudego boczku - 15 dkg
- mała bułka -
- surowe jajka - 2
- jajka ugotowane na twardo - 4
- tłuszcz do wysmarowania formy -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso, wątróbkę, boczek, cebulę i czosnek przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy namoczoną wcześniej i odcisniętą bułkę, surowe jajka i przyprawy. Wyrabiam masę. Wąską brytfannę wysmarować tłuszczem. Napełniamy połową masy mięsnej, układamy w linii prostej po środku ugotowane na twardo jajka, przykrywamy resztą masy mięsnej.
Piec ok. 60 min w średnio nagrzanym piekarniku

