

Pieczeń rzymska z jajkiem



Składniki

1 kg - mięsko mielone z łopatkami
1 szt. - papryka czerwona
1 szt. - cebula
7 szt. - jajka
4 łyżka - bułka tarta
2 łyżka - ostra musztarda
papryka słodka
papryka ostra
oliwa z oliwek
sól
pieprz
pół łyżeczka - tymianek

Opis wykonania

Bardzo pyszna pieczeń z jajkiem, którą można sobie zrobić samemu w domu :)

Cztery jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i odcinamy końcówki. Paprykę i cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oliwie z oliwek. Z mięsa wyrabiamy masę, dodajemy do niego pozostałe surowe jajka, podsmażone warzywa, musztardę, bułkę tartą i doprawiamy do smaku pieprzem, solą, papryką słodką i papryką ostrą. Połowę masy wykładamy do foremki keksowej wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą, na masie układamy gotowane jajka i przykrywamy pozostałą masą mięsną. Po wierzchu posypujemy tymiankiem i kminkiem. Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy około 50-60 minut.