

Pieczeń w cieście chlebowym



Składniki

1 ½ kg - Łopatką mielona
4 szt. - Jaja kurze
1 łyżka - Musztarda
1 łyżka - Ketchup
Sól, pieprz, sos sojowy,
kminek, majeranek
Ząbki czosnku
Czosnek niedźwiedzi
2 szt. - Ziemniak
Ser żółty w plastrach
Cebulka
Konfitura z jarzębiny
200 g - Mąka chlebowa
120 g - Woda ciepła
2 g - Drożdże suche
5 g - Sól

Opis wykonania

Pieczeń w chlebie to świetna propozycja na danie na gorąco, doskonała przekąska, lub lunch do pracy.

Przygotuj gęste ciasto chlebowe. W ciepłej wodzie rozpuść sól i drożdże, wlej do mąki i intensywnie wyrób. Zostaw na około 30 minut w ciepłym miejscu. Następnie przebij i pozostaw na około 30 minut. Gotuj jaja na twardo, ostudź, obierz.

Wymieszaj mięso mielone z przyprawami, czosnkiem niedźwiedzim, ketchupem i musztardą, skrojoną w kostkę cebulką, czosnkiem przeciśniętym przez praskę, startymi drobno ziemniakami i jednym jajem. Odstaw w chłodne miejsce na około 30 minut.

Nagrzej piekarnik do 180st.C. W tym czasie na oprószonej stolnicy rozwałkuj bardzo cienko ciasto, połóż plastry sera żółtego, nałóż mięso, połóż jaja, przykryj mięsem, i plastrami sera. Zawień w ciasto i zroluj delikatnie. Przełóż do półokrągłej foremki wyłożonej papierem. Posmaruj mlekiem i obsyp kminkiem

Piecz około 45 minut, odczekaj około 10 minut przed pokrojeniem. Podawaj z konfiturą z jarzębiny.