

Rzymska pieczeń serowa



Składniki

namoczona bułka
800 g - mielonego mięsa
wołowego
100 g - pokrojonego w
kostkę sera twardego np.
Emmentaler
jaja
2 łyżka - siekanej natki
pietruszki
cebula (ok. 80 g)
mała czerwona, żółta i
zielona papryka (po ok.
120 g)
sól
pieprz
2 łyżka - oleju z kiełków
pszenicznych
80-100 g - wody

Opis wykonania

Pieczeń z mięsa wołowego z papryką, na oleju z kiełków pszenicznych.

Bułkę namoczyć i dobrze odcisnąć. Mięso mielone wymieszać z bułką, serem w kostkach, jajami i natką pietruszki. Umyć cebulę i paprykę, pokroić w kostkę i dodać do masy mięsnej. Doprawić solą i pieprzem. Szklaną formę posmarować olejem. Z masy mięsnej, wilgotnymi rękami, uformować kulę. Włożyć do naczynia i podlać wodą. Gotować w podany sposób.

Sposób nastawiania: grill z cyrkulacją powietrza 190-210°C oraz mikrofalówka 600 W, 10 minut, 180 W ok. 50 minut.

Wariant: można użyć również wieprzowego lub jagnięcego mięsa mielonego.