

## 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.