

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczeń rzymska prosta

ilość porcji **6** czas **1 godzina 40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
		wieprzowina mielona	
		ziemniak	
		bulionu	
		musztardy	
		jajko	
		cebula	
		natka pietruszki	
		sól	
		pieprz	
		majeranek	
		boczek wędzony	tłusty boczkek do wyłożenia brytwanny lub słonina

Przepis Podsmażone na tłuszczu części cebuli dodajemy do pogniecionych ziemniaków, dodajemy mięso. (można wymieszać w robocie)

Do masy dodajemy jajka, musztardę, posiekaną natkę pietruszki. Przyprawiamy (dużo majeranku)

Całość wyrabiamy i formujemy w zgrabny klops. Posmarowaną tłuszczem brytfannę wykładamy plasterkami boczku lub słoniny - kładziemy uformowany klops i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 40 minut.

Gdy mięsko się lekko zarumieni podlewamy rosółem i pieczemy jeszcze 20 minut. Zarumienioną pieczeń wyjmujemy na wygrzany półmisek i trzymamy w ciepłe.

Sos z pod pieczeni możemy doprawić niewielką ilością keczupu i śmietany.

Pokrojoną na porcje pieczeń polewamy sosem, podajemy z ziemniakami.

Składniki