

Pieczeń wiosenna

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Pieczeń wiosenna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kg mięsa mielonego wieprzowego • 1,5 szklanki młodej pokrzywy -
- bułka • pęczek dymki ze szczypiorem -
- 2 ząbki czosnku • gałka muskatołowa (pół łyżeczki - łyżeczka -
- kopiała łyżka majeranku • 4 jajka ugotowane na twardo -
- ól, pieprz • jajko surowe (lub 2 zależnie od wielkości -
- 10 dag chudej wędzonki • 4 łyżki łuskanego słonecznika -
- Ponadto skórka słoniny lub smalec i bułka tarta -

Etapy przyrządzania:

1. Pokrzywę sparzamy i kroimy drobno. Cebulkę (białe i zielone części) drobno siekamy. Czosnek miażdżymy. Jajka siekamy lub ścieramy na dużych oczkach tarki. 2. Bułkę namaczamy, odciskamy, łączymy dokładnie z mięsem. 3. Wędzonkę kroimy w kosteczkę i wrzucamy na suchą patelnię, dodajemy ziarna słonecznika, podsmażamy chwilę. 4. Do masy mięsnej dodajemy posiekaną pokrzywę, posiekane jajka, cebulkę, czosnek, surowe jajko, wędzonkę, słonecznik, gałkę muskatołową, majeranek, sól i pieprz do smaku. Formę keksówkę smarujemy skórą słoniny lub smalcem, wysypujemy bułką tartą, wylewamy masę mięsno pokrzywową, wyrównujemy. 5. Pieczemy w nagrzanym piekarniku (180 stopni) około godziny.

