

## Pieczeń rzymska z jajkiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 23:28

Tagi: [pieczeń](#), [mięso](#), [jajko](#), [rzymska](#)

Rodzaj dania: [mięsa wędliny](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - mięso mielone	1	kg	mięsa
jajo kurze	8	szt.	nabiał
bułka zwykła	3	szt.	dodatki
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz cytrynowy	2	szczypta	przyprawy i zioła
mleko	1	szklanka	nabiał
przyprawa do mięsa mielonego	3	łyżka	przyprawy i zioła

### Opis

Mięso wkładamy do miski, wbijamy do środka 4 jajka, dodajemy podsmażoną cebulę oraz odcisnięte bułki (uprzednio namoczone w ciepłym mleku lub mleku z wodą). Całość doprawiamy i pół masy wkładamy do nasmarowanej tłuszczem formy keksowej. Układamy ugotowane jajka wzdłuż jedno koło drugiego i przykrywamy druga połowa masy. Pieczeń wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy przez 45-60 minut.



Dla ilu osób: 4  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 2godz. 0min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii: