Zapiekane bagietki z farszem jajecznym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 3-4
Czas pieczenia: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. Z bagietek wykroić środki, tworząc dołek do wlania w niego farszu.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wbić 4 całe jajka, dodać 35 g majonezu i 70 g tartego sera mozzarella, wsypać szczyptę soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać, aby jajka połączyły się z majonezem. Czas 1 minuta, prędkość 3.
3. Zdjąć pokrywę, masę jajeczną przelać do miski. Naczynie umyć i osuszyć.
4. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 25 g cebuli, 50 g pieczarek i 40 g kiełbasy typu Śląska. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość posiekać. Czas 7 sekund, prędkość 5.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 40 g oleju, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, farsz przestudzić.
7. Schłodzony farsz wsypać do masy jajecznej, całość wymieszać.
8. W każdy dołek bagietki łyżką wlewać farsz jajeczny.
9. Piekarnik nagrzać do 160°C, piec bagietki około 15 minut.
10. Bagietki podawać w całości lub pokrojone w cienkie paski.