

Pieczeń rzymska z jajkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: około 5-6 osób

Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego włożyć koszyczek, a do niego 4 jajka. Wlać 1300 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować jajka na twardo. Opcja na parze, czas 10 minut.
2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyk, jajka ostudzić, obrać ze skorupki.
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 80 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatki zdjąć cebulę ze ścianek naczynia.
5. Do cebuli dodać 600 g mięsa mielonego wieprzowego, wbić 2 całe jajka, wsypać 20 g bułki tartej oraz wszystkie przyprawy: 5 g soli, pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu, pół łyżeczki słodkiej mielonej papryki i pół łyżeczki majeranku.
6. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić mięso. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
7. Zdjąć pokrywę. Do foremki keksowej (wyłożonej papierem do pieczenia) wyłożyć równomiernie połowę mięsa. Wzdłuż foremki zrobić wgłębienie w mięsie i włożyć w nie ugotowane 4 jajka na twardo. Na wierzch wyłożyć pozostałe mięso mielone, wyrównać wierzch.
8. Na wierzchu na mięsie wysmarować 10 g ketchupu.
9. Piekarnik nagrzać do 160°C, piec pieczeń około 60 minut.

10. Pieczeń przed wyjęciem z formy dobrze schłodzić.

Wskazówki :

Uwaga!!! Foremka keksowa po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!