

Pieczeń rzymska z fasolką

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pieczeń

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czerstwa bułka - 1 szt.
- cebula - 3 szt.
- pieczarki - 25 dag
- sól pieprz -
- olej - 4 łyżka(i)
- papryka -
- mieszane mięso mielone - 80 dag
- jajka - 2 szt.
- rosół - 1/4 l
- majeranek -
- ziemniaki - 60 dag
- biała fasola - 2 puszka(i)
- pomidory - 2 szt.
- ząbek czosnku -
- tymianek -

Etapy przyrządzania:

1. Bułkę namoczyć

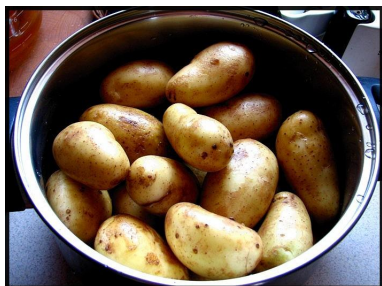
2.



Obrać i posiekać 2 cebule. Pieczarki oczyścić i pokroić. Rozgrzać łyżkę oleju, podsmażyć grzyby z cebulą

3. Pieczarki z cebulą dodać do mięsa z odcisniętą bułką i jajkami, przyprawić solą, pieprzem, papryką i majerankiem. Uformować pieczeń, piec 50 minut w temp 200 C

4.



Ziemniaki ugotować w mundurkach, odcedzić, przestudzić

5. Obrać, pokroić w plasterki. Smażyć 10 min na patelni na 2 łyżkach oleju. Posypać solą i pieprzem.

6.



Obrać czosnek i resztę cebuli, posiekać, zeszklić na pozostałym oleju

7.

Wrzucić fasolę, zalać rosółem, dusić 5 minut. Dodać posiekany tymianek i pokrojone w kostkę pomidory, dusić 3 minuty.

8.

Przełożyć z pieczenią na półmisek, ziemniaki podawać osobno.

