

Pieczeń rzymska ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pieczeń

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bułka - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- ser żółty - 10 dag
- musztarda -
- pomidory - 1 kg
- mięso mielone - 80 dag
- sól pieprz papryka -
- olej - 3 łyżka(i)
- ketchup - 3 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1
- czosnek - 2 ząbki
- ziemniaki - 80 dag

Etapy przyrządzenia:

1. Bułkę namoczyć.

2.  Cebulę posiekać

3.  Szpinak króko obgotować, odsączyć

4.



Ser utrzeć na grubej tarce.

5.



Pokroić w kostkę 20 dag pomidorów.

6.



Mięso zagnieść z odcisniętą bułką, jajkiem, łyżeczką musztardy, połową cebuli i przyprawami.

7.

Mięso rozsmarować na folii aluminiowej, formując prostokąt. Na mięsie ułożyć szpinak, posypać serem i pokrojonymi pomidorami. Zawinąć i piec godzinę w temp. 175 C

8.

Czosnek pokroić w plasterki. Ziemniaki obrać, pokroić w cząstki i usmażyć na 2 łyżkach oleju (20 min) Opruszyć solą i pieprzem

9.

Na pozostałym oleju usmażyć resztę pomidorów i cebuli oraz czosnek. Dodać ketchup, koncentrat i pokrojoną bazylię, dusić 8 minut. Podawać do pieczeni razem z ziemniakami