

# 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 przyrządzania:

**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 foli 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 pieczenia razem z ziemniakami