



Dodana: 31 marzec 2023 12:20 Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:58

Wielkanocna pieczeń w cieście

Wielkanocna pieczeń w cieście KGW Tołwin

Wielkanocna pieczeń w cieście

Składniki

1 opakowanie ciasta francuskiego
80 dag mięsa mielonego,
1 cebula,
1 ząbek czosnku,
3 czubate łyżki bułki tartej
pół pęczka natki i koperku, przyprawy (majeranek, sól, pieprz, pieprz ziołowy)
5 jajek
papier do pieczenia

Przygotowanie

Gotujemy na twardo 3 jajka. Cebulę obieramy i szatkujemy. Zioła myjemy i siekamy. Czosnek obieramy i rozdrabniamy w prasce.

Mięso mielone przekładamy do miski, dodajemy do niego posiekaną cebulę, zioła, 1 jajko, bułkę tartą, rozdrobniony czosnek, przyprawy. Mieszymy i wyrabiamy mięsną masę.

Na blachę kładziemy papier do pieczenia, na nim rozkładamy rozwinięty płat ciasta francuskiego. Na środku ciasta rozkładamy szerszy pas z połowy mięsa mielonego, na nim całe, ugotowane jajka. Następnie przykrywamy jajka resztą mięsa, formując walec. Wystające boki ciasta kroimy w równe paski, zakładamy je na mięso, zaplatając po 2 pasy. Ostatnie jajko rozbijamy i mieszamy. Smarujemy nim pieczeń z wierzchu. Pieczemy 60 minut w temp. 180 st.

Produkty polecane:

- mięso - <https://produkty.podlaskie.eu/masarniaczystadolina> (<https://produkty.podlaskie.eu/masarniaczystadolina>)
- przyprawy - <https://produkty.podlaskie.eu/darynatury> (<https://produkty.podlaskie.eu/darynatury>)

