

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/9083>

Pieczeń rzymska z opieńkami

ID przepisu: 9083 / 113

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/9083>

Kraj pochodzenia: Pozostałe kuchnie

Przygotowanie: 30 min

Oczekiwanie: 2-3 godz

Pieczenie: 1 godz

Trudność: średniotrudne

Składniki

1 kg mięsa wieprzowego z łopatki 1 całe jajko 500 g obgotowanych opieniek (czekały od jesieni w zamrażarce) 3 łyżki skwarek ze słoniny razem z smalcem 1 łyżka pieprzu ziołowego, 1 łyżka czarnego pieprzu 1-2 cebule posiekane w kostkę, 3-4 ząbki posiekanego czosnku, 1 łyżka cząbrku, 5 łyżek rozartego w dłoniach majeranku sól, tłuszcz do wysmarowania formy, bułka tarta do jej obsypania.

Etapy przygotowania

1. Mięso mielimy dwukrotnie na średnim sitku, dodajemy pozostałe składniki i dokładnie mieszamy masę. Jeśli jest zbyt sucha możemy dodać odrobinę wody lub herbaty miętowej. Jeśli jest zbyt luźna, dodajemy bułkę tartą lub (ja wolę) kaszę manną. Masa powinna mieć konsystencję odrobinę bardziej luźną niż na kotlety mielone.

2. Formę, tzw. "keksówkę" smarujemy obficie masłem i obsypujemy bułką tartą. Do środka wkładamy masę lekko ją ugniatając. Wewnątrz nie powinno być wolnych miejsc. Do piekarnika rozgrzanego do 180°C wkładamy naczynie żaroodporne z wodą i formę z pieczenią. Pieczemy około 1 godziny (góra 1 i 1/2 godz). Ilość składników przewidziana jest do formy wielkości: 310 mm x 115 mm.

3. UWAGI: można podawać na zimno i na ciepło z sosami (fotka obok). Jeśli na dno formy położy się paski chudego boczku to po odwróceniu pieczeń będzie miała bardziej atrakcyjny wygląd.

Grzyby można w przepisie pominąć lub użyć inne, choćby pieczarki lub bocznika.

Przepisy dla lubiących ciekawą, niebanalną ale także tradycyjną kuchnię. Nie tylko polską.

Aktywacja: 24/05/11 06:46, odsłony: 1504