

Pieczeń z mięsa mielonego do kanapek

Składnik:

- 1 kg mięsa mielonego (u mnie 500 g szynki i 500 g łopatkki)
- 1 cebula
- 2 jajka
- 6 łyżek bułki tartej
- 2 łyżeczki majeranku
- 2 ząbki czosnku (lub 1 łyżeczka czosnku granulowanego)
- 2 łyżeczki majeranku
- 0,5 łyżeczki imbiru mielonego
- 2 -2,5 łyżeczki soli
- trochę mielonego pieprzu do smaku



Wykonanie:

Mięso mielone wkładamy do dużej miski i dodajemy wszystkie składniki z powyższej listy. Jeśli będziemy używać czosnku świeżego musimy przecisnąć go przez praskę. Wszystkie składniki mieszamy dłońmi, a następnie, też dłońmi, wyrabiamy na jednolitą masę.

Przygotowujemy sobie foremkę kreskówkę, o wymiarach 12-25 cm, którą wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy olejem. Przekładamy do niej wyrobione mięso, rozkładamy po całej foremce, a wierzch ładnie równamy.

Foremkę przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 40 minut. Po tym czasie ściągamy folię aluminiową i pieczemy jeszcze przez około 20 minut. Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika, a następnie z blaszki. Możemy jeść na ciepło. A po wystudzeniu super nadaje się do kanapek.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

