




Domowa pieczeń rzymska

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mięso mielone wołowo-wieprzowe - 600 g

jajka - 2 szt.

cebula - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek

bułka kajzerka - 1 szt.

masło - 2 łyżka

musztarda - 2 łyżka

olej - 2 łyżka

sól, pieprz, mielony kminek i gałka muszkatołowa - - do smaku

papryka mielona ostra, majeranek - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę zamoczoną w wodzie, odcisnąć. Cebulę i czosnek drobno posiekać i podsmażyć na maśle. Do mielonego mięsa, dodać odcisniętą z wody bułkę, surowe jajka, podsmażoną cebulę z czosnkiem, musztardę, przyprawić do smaku pieprzem, solą, mielonym kminkiem, gałką muszkatołową i dokładnie wyrobić masę. Z masy mięsnej uformować wałek, posmarować olejem, włożyć do formy, obsypać majerankiem i oprószyć ostrą papryką. Włożyć do piekarnika. Piec w temp 200 stopni przez około 1 godzinę. Polewając od czasu do czasu sosem powstałym z pieczenia.