




Mięsko zapiekane z serem i papryką

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

karkówka - 60 dag
żółty ser - 20 dag
czerwona papryka - 1 szt.
jajo - 1 szt.

bułka tarta - 3 łyżka
cebula - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umytą i osuszoną karkówkę zmielić w maszynce do mięsa wraz z czosnkiem i cebulą. Dodać ser żółty starty na grubych oczkach oraz paprykę pokrojoną w kostkę. Dodać jajko, bułkę tartą oraz do smaku sól i pieprz. Wyrobić jednolitą masę. Przełożyć na aluminiowej foremki.

KROK 2: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 1 godzinę i 10 minut.

KROK 3: Można podawać z ziemniaczkami lub na kanapkę na zimno.