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.