Pieczeń rzymska ze szpinakiem

paulina2157

Polecane na:

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

mięso wieprzowe - 70 dag
jajka - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku
kasza manna - 3 łyżka
majeranek - do smaku
cebula - 2 szt.
opcjonalnie przyprawa do mięsa mielonego - do smaku

farsz: -
jajka - 3 szt.
szpinak mrożony - 0,5 opakowanie
czosnek - 2 ząbek
sól i pieprz - do smaku
masło - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso przepuścić przez maszynkę. Cebulę również przepuścić przez maszynkę, dodać do mięsa. Jajka roztrzepać, przelać do mięsa, dodać do smaku przyprawy i wymieszać. 1/3 mięsa przełożyć do foremki. Posypać ugotowanymi i posiekanymi drobno jajkami. Jajka przykryć znów 1/3 mięsa. Rozmrożony i odsączony szpinak podsmażyć na maśle z posiekanym czosnkiem doprawić do smaku. Masę ze szpinaku wyłożyć na mięso. Na szpinak wyłożyć ostatnią część mięsa. Piec w temp. 180 stopni przez około 45-50 minut.