




Pieczeń z jabłkiem :)

 Zdrowie na języku

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

Kuchnia (region): [niemiecka](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

Szynka wieprzowa - 1 kg

Wątróbka wieprzowa - 40 dag

Cebula - 2 szt.

Jabłka kwaskowe - 2 szt.

Bułka tarta - 1 i 1/2 szklanka

Jajka - 3 szt.

przyprawy (choć tu każdy może dać, to co lubi :)) -

sól - do smaku

pieprz - do smaku

papryka ostra - do smaku

papryka słodka - do smaku

curry - do smaku

oregano - do smaku

bazylia - do smaku

majeranek - do smaku

Olej rzepakowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Świetnie pasują na kanapkę jak i do obiadu :) Na ciepło i na zimno :)
Smacznego :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę obsmażamy na łyżce oleju.

KROK 2: Mielimy szynkę, obsmażoną już wątróbkę i cebulkę.

KROK 3: Jabłka obieramy i kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni po obsmażonej wątróbce.

KROK 4: Pozostałe składniki (tu bułka tarta, przyprawy, jabłka) dodajemy do mięsnej masy i porządnie mieszamy :)

KROK 5: Formę wykładamy papierem do pieczenia, wykładamy masę i pieczemy 1h na 220 stopniach.