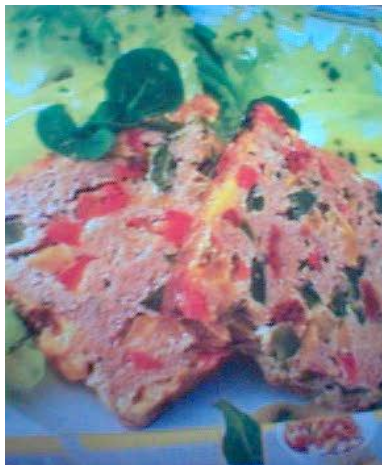


Mięsny keks z papryką

Przepis dodany przez użytkownika mniami



mięsne pyszności

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mieszane mięso - 800 g
- czerwona i żółta papryka - 1 szt.
- mozzarella - 250 g
- czosnek - 1
- tymianek posiekany - 1 łyżka(i)
- gałązki rozmarynu - kilka
- pieprz i sól -
- olej - 4 łyżka(i)
- musztarda - 2-3 łyżka(i)
- ketchup - 2 łyżka(i)
- jajko - 2 szt.
- białko - 1

Etapy przyrządzania:

- 1.** Czosnek posiekać i razem z papryką pokrojoną w kostkę podsmażyć na oleju. Wymieszać z mozzarellą, mięsem, jajkami, musztardą, ketchupem i tymiankiem. Doprawić solą i pieprzem. Podłużną formę wyłożyć papierem do pieczenia i dokładnie wypełnić ją masą wcześniej przygotowaną. Wierzch keksu wyrównać nożem i posmarować roztrzepanym białkiem, obłożyć gałązkami rozmarynu. Przykryć papierem do pieczenia. Keks wstawić do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni i piec przez godzinę .15 minut przed końcem pieczenia temperaturę zmniejszyć do 200 stopni. Wyjąć i podać pokrojone w plastry.