Tekst i zdjęcie: **sveilla** - Kuchcik (100)

Keks z mielonego mięsa

Fajny pomysł na obiad dla dużej rodziny

Pora dnia: Obiad

Składniki:

- mielone mięso, 80 dag
- papryka czerwona, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- papryka zielona, 1 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- ser żółty, 30 dag
- jajka, 3 szt.
- białka, 1 szt.
- musztarda, 2 łyżk.
- keczup, 1 łyżk.
- bułka tarta , 3 łyżk.
- tymianek, 2 łyżecz.
- rozmaryn, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Na patelni podgrzewamy olej z dodatkiem posiekanego ząbka czosnku. Paprykę kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię. Podsmażamy, by lekko zmiękła, po czym osączamy na sitku. Ważne jest by pozbyć się jak największej ilości tłuszczu i wody, dzięki czemu keks będzie potem bardziej zwięzły i ładnie się pokroi. Żółty ser kroimy w kostkę. Przygotowujemy masę mięsną: w misce łączymy mięso, ser, podsmażoną paprykę, keczup, musztardę, 3 jaja, bułkę tartą, tymianek, sól i pieprz. Masę wyrabiamy ręką – jeśli jest za rzadka, dodajemy jeszcze bułki.Standardową foremkę keksową wykładamy folią aluminiową, tak by sporo wystawała po bokach, zaś jeden brzeg zostawiamy dłuższy. Posłuży on jako „pokrywka”. Wykładamy masę i wyrównujemy. Wierzch smarujemy białkiem, po czym obkładamy go gałązkami rozmarynu (lub posypujemy suszonym). Wystające brzegi folii zawijamy do środka, z jednego dłuższego kawałka robimy daszek nad masą. Pieczemy 45 minut w temp. 160 stopni (piekarnik z termoobiegiem) po czym rozwijamy i zarumieniamy wierzch – przez kolejne 45 minut w tej samej temperaturze. Po upieczeniu pozostawiamy keks by chwilę ostygł, po czym wykładamy go na półmisek i rozwijamy z folii. Kroimy w plastry i podajemy ze smażonymi talarkami ziemniaków i surówką sezonową. Danie jest bardzo syte, sprawdzi się również na przyjęciach – równie dobrze smakuje na zimno. Smacznego!