



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Pieczeń rzymska

Polecam

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- bułka tarta , 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- tłuszcz, 8 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- wieprzowina , 20 dag
- wołowina , 40 dag

Sposób przygotowania:

Masę mięsną przyrządzić tak jak na kotlety mielone i wyłożyć na stolnicę wysypaną bułką tartą, ukształtować gruby wałek. Rozgrzać tłuszcz w długiej wąskiej blasze, włożyć mięso, połączyć tłuszczem i wstawić do miernie gorącego piekarnika. Upiec polewając pieczeń od czasu do czasu sosem, sos skrapiać wodą, aby się nie palił. Upieczone mięso pokrajać na porcje 1 cm grube, ułożyć rzędem półstojącym na półmisku, oblać sosem, wydać. Podawać z ziemniakami i wszelkimi warzywami. Pieczeń można też podawać na zimno.

