

Pieczeń mięsna

3 porcje 50 minut

Składniki

- 300 g chudej wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 400 g chudej wieprzowiny, pokrojonej w kostkę
- 250 g słoniny wieprzowej
- 3 ząbki czosnku
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 200 ml zimnej wody
- 30 g skrobi ziemniaczanej
- 14 g soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki musztardy w proszku
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
2. Umieść 300 g wołowiny, 400 g wieprzowiny, 250 g słoniny, 3 ząbki czosnku oraz 100 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 30 g skrobi ziemniaczanej, 14 g soli, 1/2 łyżeczki pieprzu, 1/2 łyżeczki musztardy w proszku, 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej oraz 1/2 łyżeczki imbiru w proszku. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Posiekaj.

6 Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 100 ml zimnej wody. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Posiekaj.

8 Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 100 ml zimnej wody. Zamknij pokrywę kielicha.

9 Posiekaj.

10 Całość przełóż do podłużnej blaszki do pieczenia i piecz w piekarniku w temperaturze 180 przez 45 minut.

11 Wyjmij z piekarnika, przełóż na drugą stronę i pozostaw do wystudzenia. Smacznego!