



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 muskatołowej
- 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 muskatołowej oraz 1/2 łyżeczki imbiru w proszku. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Posiekaj.



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



Posiekaj.



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



Posiekaj.



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



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