

Pieczeń wołowa

2 porcje 45 minut + 40 minut

Składniki

- 500 g mielonej wołowiny
- 100 g bułki tartej
- 50 g ketchupu
- 120 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 1 jajko, lekko roztrzepane
- 25 ml sosu Worcestershire
- 20 g ząbków czosnku
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1/2 łyżeczka ziół włoskich

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 500 g wołowiny, 100 g bułki tartej, 50 g ketchupu, 120 g cebuli, 1 jajko, 25 ml sosu Worcestershire, 20 g czosnku, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczkę pieprzu i 1/2 łyżeczki przypraw włoskich. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij na dno szpatułką.
5. Posiekaj.

6 Całość przełóż do formy do pieczenia. Piecz w piekarniku w temperaturze 175 przez 35-40 minut.

7 Gotowe do podania! Smacznego!