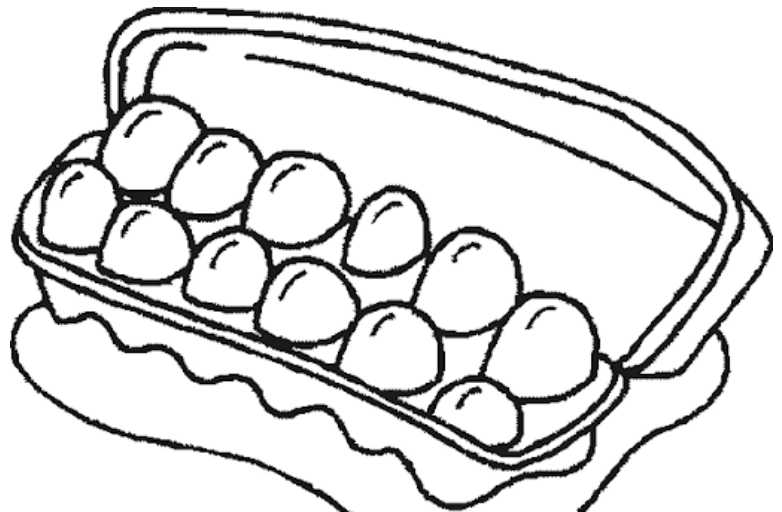


PIECZEŃ Z JAJKIEM

składniki:- 60 dag mięsa wołowego i wieprzowego w proporcji pół na pół
- jedna bułka
- duża cebula
- cztery jajka
- pół szklanki rosółu lub kostki rosółowej
- smalec do podsmażenia cebuli
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa



przygotowanie: Mięso zmielić, przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Bułkę namoczyć i odcisnąć, na patelni przesmażyć drobno pokrojoną cebulę (do uzyskania koloru złotego), do mięsa dodać bułkę i wystudzoną cebulę. Uformować z mięsa prostokątny placek, ułożyć na nim podłużnie ugotowane na twardo całe jajka; całość zawinąć w rulon i ułożyć w foremce do pieczenia babek. Piec około 40 minut w temperaturze około 170 stopni. Pod koniec pieczenia poleć z góry rosółem. Podawać pokrojone w plastry, tak by jajko było widoczne. Podawać z ziemniakami, kaszą (doskonały w tym przypadku będzie sos grzybowy) lub na zimno - do pieczywa.

Pieczeń z jajkiem jest najlepszym dowodem na ergonomię górnośląskiej kuchni. Z jednej strony - mimo, iż potrawa wygląda na skomplikowaną, jej przygotowanie jest bardzo szybkie: kiedy gotują się jajka a cebula podsmaża, można przygotować mielone mięso nie tracąc ani minuty. Gdy całość wędruje do pieca możemy zająć się rosółem (który przecież podamy także w postaci zupy). Jeśli duża porcja nie zostanie zjedzona na obiad, może stanowić całkiem solidną kolację następnego dnia.

