

## Wielkanocna pieczeń

data aktualizacji: 2019.04.17 autor: Redakcja



50 dag mielonego doprawiamy solą, pieprzem wbijamy dwa jajka dodajemy 4 łyżki bułki tartej, łyżeczkę majeranku, cztery łyżki chrzanu, do masy dodajemy również jedną cebulę pokrojoną w kosteczkę i zeszkloną na patelni

Wyrabiamy masę na gładko i odkładamy ok 1/5 do osobnej miseczki mieszając z grubo tartymi buraczkami taka masa będzie jedną z warstw.

Gotujemy 4 jajka na twardo.

W foremce keksowej wyłożonej papierem do pieczenia , układamy warstwę dolną ok 1 cm następnie warstwa masy z buraczkami układamy obrane jajka na twardo i przykrywamy resztą masy.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na 50 min.

Po upieczeniu możemy podawać na gorąco w aranżacji jak na zdjęciu z ziemniaczkami sosem chrzanowo-czosnkowym oraz marchewką. Możemy również podawać na zimno w plastrach jak pasztet z majonezem chrzanowym.

*Przepis autorstwa Zbigniewa Korzeniowskiego z cateringu "W pół drogi".*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31747-wielkanocna-pieczen>