



Gniazdka z mielonej szynki z kolorowym farszem



Sposób przygotowania

Gniazdka: Przygotowujemy formę do pieczenia muffinek i przy pomocy pędzelka smarujemy wszystkie wgłębienia. Szynkę mielimy w maszynce do mięsa. Dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę, jajko, kaszę manną, przyprawę do gyrosa oraz sól i pieprz do smaku. Masę wyrabiamy i maczając dłonie w zimnej wodzie nabieramy porcje wielkości tradycyjnych kotletów mielonych. Formujemy okrągłe kotlety, które rozplaszczamy między dłońmi na grubość ok. 1 cm i wkładamy do natłuszczonych otworów na muffinki, delikatnie dociskając i wyrównując po bokach, tworząc gniazdka na farsz. Farsz: Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę. Podsmażamy na oleju, przyprawiamy solą i pieprzem i studzimy. Jajka roztrzepujemy widelcem, dodajemy przestudzone pieczarki z cebulą, paprykę pokrojoną w kostkę, ser starty na dużych oczkach tarki oraz drobno posiekaną pietruszkę lub szczypiorek. Farszem napełniamy koszyczki z mięsa. Pieczemy 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 200C. Podajemy na ciepło lub zimno. Smacznego!

Składniki

Składniki na 12 gniazdek:

- 500 g szynki bez kości
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko
- 1 łyżka kaszy manny
- 2 łyżeczki przyprawy do gyrosa
- sól i pieprz do smaku
- olej do natłuszczania

Farsz:

- 250 g pieczarek
- 1 cebula
- pół czerwonej papryki
- 3 jajka
- 100 g sera mozzarella
- pęczek natki pietruszki lub szczypiorku
- sól i pieprz do smaku

- 1 łyżka oleju do smażenia