Pieczeń rzymska z jajkiem. Efektowne danie na wielkanocny stół

Pieczeń rzymska to prosty przepis z zachwycającą niespodzianką w nadzieniu. Pokrojona na pół, a potem na plastry skrywa w sobie pyszne jajko na twardo. To idealny kawałek mięsa na Wielkanoc.

Szukasz pomysłu na świąteczne danie, które będzie jednocześnie efektowne i proste w przygotowaniu? Pieczeń rzymska z jajkiem to prawdziwy wielkanocny hit, który łączy w sobie tradycję z nutą kulinarnej elegancji. Domowa pieczeń rzymska skrywa w swoim wnętrzu perfekcyjnie ugotowane jajka

Co więcej, pieczeń rzymska jest znacznie mniej pracochłonna niż większość świątecznych przysmaków, a można ją przygotować z wyprzedzeniem. Pieczeń rzymska na Wielkanoc to klasyk polskiej kuchni, który doskonale wpisuje się w świąteczną symbolikę dzięki wykorzystaniu jajek w przepisie.

Ta wersja pieczeni rzymskiej łączy soczyste mięso mielone z aromatycznymi ziołami i czosnkiem, tworząc kompozycję, która doskonale uzupełni tradycyjne wielkanocne menu. Pieczeń rzymska podana na ciepło lub na zimno będzie stanowić wspaniałą alternatywę dla klasycznych wędlin i pasztetów także w czasie proszonego obiadu świątecznego. Poniżej znajdziesz przepis na pieczeń rzymską po mojemu.

PIECZEŃ RZYMSKA – SKŁADNIKI

60 dag wieprzowiny (łopatka lub karkówka)
4 jajka
2 cebule
1 bułka kajzerka lub 3 kromki chleba pszennego

1 łyżka mąki pszennej
ćwierć pęczka natki pietruszki
ząbek czosnku
pieprz
sól

PIECZEŃ RZYMSKA Z JAJKIEM – PRZEPIS

1. Bułkę lub chleb namocz w wodzie. A gdy rozmięknie, dokładnie odciśnij.
2. Posiekaj cebulę i wrzuć na rozgrzany olej, smaż na złoty kolor.
3. Mięso, bułkę i cebulę przepuść przez maszynkę do mielenia mięsa. Do masy dodaj jedno surowe jajko. Pozostałe jajka ugotuj na twardo.
4. Mieszkankę posól i popieprz do smaku oraz dodaj posiekaną drobno natkę pietruszki i przepuszczony przez praskę czosnek.
5. Mięso rozłóż na płasko w kształcie prostokąta na papierze do pieczenia posmarowanym uprzednio niewielką ilością wody lub oleju. Na dole mieszkanki ułóż jedno obok drugiego obrane jajka na twardo.
6. Zwiń papier z mięsem w rulon, by wieprzowina dokładnie otoczyła jajka. Gotowy rulon zaklej dłonią na obu szczytach, by jajka stały się niewidoczne.
7. Gotową roladę obtocz w mące pszennej i włóż do brytfanny. Możesz polać pieczeń olejem ze smażenia cebulki.
8. Piecz mięso przez 45 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. Po tym czasie wyjmij pieczeń i daj jej ostygnąć. Możesz podawać pieczeń rzymską na ciepło lub zimno. W obu wersjach smakuje wybornie.

Fot. KamranAydinov/Freepik

PIECZEŃ RZYMSKA – DODATKI

Jedną z największych zalet pieczeni rzymskiej jest jej uniwersalność podania. Możesz serwować ją **zarówno na ciepło,**

jak i na zimno. Na ciepło stanowi doskonałe danie obiadowe, które możesz serwować z klasycznymi wielkanocnymi dodatkami jak ćwikła z chrzanem czy młode ziemniaczki.

Z kolei pieczeń rzymska podana na zimno staje się fajną alternatywą dla tradycyjnych wędlin na świątecznym stole. Pokrojona w plastry pięknie prezentuje się na półmisku wyłożonym świeżymi liśćmi sałaty, ozdobiona cienkimi plasterkami rzodkiewki, które dodają koloru i wiosennego akcentu.

Koniecznie przygotuj do niej domowy sos chrzanowy. Jego ostry, wyrazisty smak doskonale przełamie mięsny charakter potrawy i nada jej świeżości. W następnym akapicie znajdziesz przepis na sos chrzanowy.

Szybki sos chrzanowy do pieczeni rzymskiej

- 4 łyżki świeżo startego chrzanu (lub 6 łyżek chrzanu ze słoika)
- 200 g gęstego jogurtu naturalnego typu greckiego
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)
- Sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki wymieszaj dokładnie w miseczce, dopraw do smaku solą i pieprzem. Jeśli chrzan jest bardzo ostry, możesz dodać odrobinę miodu, który złagodzi jego intensywność. Gotowy sos przełóż do naczynia i podawaj obok pieczeni.

Smacznego!