**Рецепт мясного хлеба в духовке**

**Ингредиенты**

Фарш (любой) - 800 г

Сыр твёрдый - 100 г

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Яичный белок - 2 шт.

Томатная паста - 1 ст. л.

Панировочные сухари - 1/2 стакана

Соль - 1 ст. л. без горки

Перец черный молотый - по вкусу

Специи «Прованские травы» - по вкусу

Форма для запекания 25 см x 11 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить мясной хлеб в духовке? Подготовим ингредиенты. Фарш можно взять любой, в том числе и смешанный. У нас говяжий.

**Шаг 2**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими кубиками.

**Шаг 3**

Морковь очищаем и натираем на крупной тёрке.

**Шаг 4**

Твёрдый сыр также натираем на крупной тёрке.

**Шаг 5**

Одну столовую ложку томатной пасты разводим водой (5 ст. л.).

**Шаг 6**

Два яйца разделяем на желток и белок. Желтки нам не понадобятся. Слегка взбиваем белки при помощи вилки, они скрепят мясную массу.

**Шаг 7**

Фарш очень хорошо вымешиваем и отбиваем до однородной структуры мясных волокон, чтобы стал плотным.

**Шаг 8**

Добавляем к нему тёртую морковь, сыр, всыпаем половину стакана панировочных сухарей.

**Шаг 9**

Затем добавляем лук, взбитые белки и разведённую томатную пасту. Солим и перчим по вкусу, добавляем специи. Хорошо перемешиваем.

**Шаг 10**

Форму для выпечки смазываем сливочным маслом и посыпаем панировочными сухарями, равномерно их распределяя по всей форме, делая «рубашку».

**Шаг 11**

Перекладываем мясной фарш в форму, утрамбовываем и выравниваем при помощи ложки.

**Шаг 12**

Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов и запекаем приблизительно 50 минут до румяной корочки.

**Шаг 13**

Достаём готовый мясной хлеб из духовки и даём полностью остыть.

**Шаг 14**

Остывший хлеб нарезаем порционными кусками.

**Шаг 15**

Блюдо получилось очень вкусным, ароматным и сытным. Подаём, как закуску, в горячем или холодном виде, а также на завтрак вместо колбасы.

Приятного аппетита!