

biftečky na jehle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 500 g
- nasekaná čerstvá máta 2 lžíce
- nasekaná petrželka 1 lžíce
- toastový chleba 2 plátek
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- vajíčko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Chleba bez kůrky namočíme do vody a hned vymačkáme
2. Mleté maso promícháme s chlebem, oloupanou na drobno nakrájenou cibulí, oloupaným utřeným stroužkem česneku, vejcem, na drobno nasekanými bylinkami, solí a pepřem
3. Ze směsi vytvoříme válečky a na grilu je opečeme ze všech stran
4. Pak opečené maso napíchujeme na špejle střídavě s plátky oloupané cibule a plátky rajčat.

Poznámka:

lepší je místo hovězího masa použít jehněčí