

Masová bábovka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 8

- kuřecí prsa 1 kg
- sůl, pepř, koření adžika 1 lžička
- anglická slanina 200 g
- sýrová klobása 2 ks
- jemný párek 2 ks
- jarní cibulka 1 ks
- tvrdý sýr 200 g
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kousky a ochutíme solí, pepřem a kořením..Nakrájíme slaninu, klobásy, párky a jarní cibulku na silné proužky nebo na kolečka a sýr nastroháme nahrubo. Formu na bábovku vyložíme pečícím papírem a postupně klademe maso, slaninu, sýr, klobásu, párek, cibulku a rozklepneme jedno vejce, to vše opakujeme až do zaplnění formy. Nakonec dáme to co nám zbylo, završíme slaninou a polijeme jedním rozšlehaným vejcem a dáme péct. Podáváme se zeleninovým salátem.