Mleté maso po italsku (Polpettone)

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 250 g
- mleté vepřové maso 250 g
- celer 200 g
- mortadela 150 g
- cibule 200 g
- mrkev 200 g
- parmazán 5 g
- rajčata 3 ks
- vejce 1 ks
- bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařené brambory oloupeme, rozmačkáme a smícháme s mletým masem, salámem, sýrem, syrovým vejcem, směs okořeníme solí a pepřem
2. Vytvarujeme šišku, potřeme ji rozpuštěným máslem a pečeme ve vymaštěném pekáči 30 minut při 160 °C, pak přidáme všechnu nastrouhanou zeleninu, zalijeme vínem a společně pečeme ještě 20 minut v troubě vyhřáté na 180 °C
3. Upečenou sekanou nakrájíme na plátky, na talířích jednotlivé porce přelijeme zeleninou s částí šťávy z výpeku, posypeme sekanou petrželkou a podáváme například se šťouchanými brambory nebo

bramborovou kaší.