

Slané motýlí kukly

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 400 g
- Zelené jarní cibulky 4 ks
- Hladkolistá petrželka 1 lžíce
- Omáčka barbecue 2 lžíce
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- won ton placiček 30 ks
- Vejce 1 ks
- Majonéza 80 g
- Rajčatová šťáva 60 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Troubu předehřejte na 180 °C. Mleté maso, cibulky, petrželku, barbecue omáčku, sůl a pepř dobře promíchejte v míse. Pak směs rozdělte pomocí lžičky na placičky. Okraje potřete namočeným prstem a přimáčkněte k sobě.

2 Kukly dejte na plech vyložený pečicím papírem, potřete vajíčkem a pečte 20 minut dozlatova.

3 Majonézu a rajčatovou šťávu promíchejte v misce. Podávejte ke kuklám

