

Česnekovo-ořechové masové hranolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- libové vepřové maso 400 g
- vlašské ořechy 140 g
- petrželka 1 lžíce
- strouhanka 100 g
- mléko 1 lžíce
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na hranolky 2,5 x 8 cm (z vepřového masa děláme slabší), které osolíme. V misce smícháme strouhanku, petrželku, ořechy a česnekové koření. Hranolky namočíme v rozšlehaném vejci se lžící mléka a obalíme ve strouhankové ořechovo-česnekové směsi. Položíme do vymazaného pekáčku nebo zapékací misky a pečeme v předehřáté troubě dozlatova na 210°C. Péct můžeme i na pečicím papíru, kde hranolky zvrchu pokapeme olejem. Podáváme s bramborovou přílohou nebo zeleninovým salátem.