

Masové placičky se slaninou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 300 g
- mleté telecí maso 100 g
- tuk 20 g
- slaniny 4 plátek
- sýr 4 plátek
- vejce 1 ks
- mléko 1 dl
- strouhanka 1 lžíce
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vejce rozšleháme s mlékem a strouhankou
2. Přidáme mleté maso, mletý pepř, sůl a vypracujeme hladké těsto z kterého vypracujeme 4 placičky
3. Obalíme je ve slanině, kterou sepeme jehlami na závitky, vložíme na rozehřátý tuk a pečeme v horké troubě, vyhřáté na 190 °C, asi 20 minut za občasného přelévání šťávou
4. Potom na každou placičku položíme plátek sýra a pečeme, až se sýr roztaví.

Poznámka:

slanina - velké plátky
sůl a pepř dle chuti