

# Ptáček

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hovězí maso 500 g
- okurky 4 ks
- vajíčka 2 ks
- anglická slanina 200 g
- párek 4 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hovězí maso nakrájíme na plátky, rozklepeme, osolíme, okořeníme, potřeme hořčicí a poklademe anglickou slaninou. Plníme párkem, vajíčkem a zabalíme do ptáčků. Do ptáčků můžeme dát cokoliv podle chuti. Ptáčky opečeme zprudka ze všech stran na trošce oleje, a dáme do pekáčku. Přiklopíme pokličkou a pečeme na 180 stupňů asi 1hod. Posledních 15 minut pečeme bez poklice.