

Hackepete

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 750 g
- Cibule 2 ks
- Drcený kmín 2 lžička
- Česnek 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájené na větší kostky umlít na masovém mlýnku (střední velikost vložky), okořenit hrubě mletým pepřem (bílým a černým), drceným kmínem, solí, podle chuti česnekem a jemně sekanou cibulí (dát těsně před použitím), podle chuti případně přikořenit a dobře promíchat.

Směs rozdělit na porce po 125 g, zformovat na malé „kupičky“ a servírovat se sekanou cibulkou, plátky kyselých nebo kořeněných okurek, solí a pepřem k dokoření.

K tomu dalamánky nebo černý chléb.