

Bochánky z mletého masa

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- maso mleté 200 g
- dle chuti kečup 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti oregáno 1 ks
- trocha paprika sladká mletá 1 ks
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- salám měkký 10 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na oleji. Přidáme mleté maso, dál restujeme, osolíme a opepříme. Přidáme mletou papriku a oregano.

Listové těsto vyválíme, potřeme kečupem a nakrájíme na malé čtverečky. Na každý čtvereček rozložíme směs z mletého masa a zabalíme.

Potřeme vejcem, poklademe na čtvrtiny nakrájeným salámem a posypeme oreganem. Pečeme 20 minut.