

Pikantní mletí šneci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mleté maso 400 g
- vejce 1 ks
- sůl, pepř 1 ks
- chilli koření 2 lžička
- kremžská hořčice 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- strouhanka dle potřeby 1 ks
- malá cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mleté maso postupně smícháme se všemi uvedenými surovinami.

Podle potřeby zahustíme strouhankou, aby se nám těsto dobře válelo. Uválíme 6 válečků a stočíme do tvaru šneka. Klademe do pekáčku, mírně podlijeme vodou a pečeme při 200 °C asi 20 minut.

Podáváme s vařenými bramborami a hořčicí.