

Karbanátky plněné vajíčkem a mozzarellou pečené v muffinových formě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté vepřové maso 250 g
- Pepř 3 lžička
- Sůl 3 lžička
- Vegeta 3 lžička
- Česnekový pepř 3 lžička
- Červená paprika 3 lžička
- Oregano 1 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Strouhanka 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Mozzarella 3 ks
- Anglická slanina 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Jako první jsem si dala vařit vajíčka. Od sevření za 9 minut jsou uvařené, natvrdo. Když vychladly, očistila jsem si je a překrojila jsem si je na polovinu. Na polovinu jsem si prořízla i mini mozzarely.

Připravila jsem si větší mísu a všechny ingredience, kromě vařených vajec a mozzarella, jsem si pořádně utřené. Já míchám jednou rukou a druhou přidávám koření. Vždyť i tak musím s rukama dělat karbanátky. Namísto otrub lze použít strouhanka. Já se snažím používat spíše otruby. Polka vajíčka jsem přidala tak, že jsem si jedno vejce rozmíchané a opatrně jsem přilila polovičku vajíčka k masu. Když bylo maso dobře smíšené, začala jsem plnit karbanátky a to tak, že jsem si na mokrou dlaň dala troška mletého masa, rozčapila jsem ho a na to jsem položila polovičku vajíčka a ještě i půlku mozzarely. Dlaň jsem zavřela a maso jsem rovnoměrně upravila, tak aby vznikla sekaná. Mokrý ruce jsou důležité, jde to pak lépe. Karbanátky jsem ukládala do muffinových formy a na každou jsem dala polovinu anglické slaniny.

muffinových formu jsem pro jistotu položila na plech a dobře jsem udělala, jinak bych mohla mýt vyteklou šťávu po celé troubě. Plech jsem vložila do trouby, kterou jsem si předhřála na 180 ° C a pekla jsem je asi 50 min. Když byla slaninka do křupava upečená, karbanátky byly hotové.