

Plněné artyčoky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Artyčoky 2 ks
- Starší bílý chleba 1 plátek
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Mleté maso 400 g
- Vejce 1 ks
- Hořčice 2 lžička
- Tymián 2 snítka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Rajský protlak 50 ml
- Parmazán 30 g
- Italská strouhanka 3 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Artyčoky uvařte. Chleba zbavte kůrky a namočte do vlažné vody. Cibuli a česnek nasekejte, smíchejte s masem a vejcem. Dochutěte hořčicí, tymiánem, solí a pepřem. Zpracujte protlak. Do vydlabaného středu dejte masovou směs a posypte parmazánem a strouhankou. Pečte asi 30 minut při 190°C. Podávejte ozdobením čerstvým tymiánem.

