

Hřebený plněný hovězím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Šalotka 3 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sušená rajčata 8 ks
- Mleté hovězí maso 400 g
- Oregano 1 hrst
- Petrželka 1 hrst
- Rozválené pizza těsto 2 ks
- Žloutek 2 ks
- Bílky na potřetí 2 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujte nadrobno nasekané šalotky, česnek a sušená rajčata. Vychladlé smíchejte s mletým masem, nasekaným oreganem a petrželkou. Přidejte žloutky, dochuťte solí a pepřem. Masovou směs rozprostřete na připravené těsto ve tvaru válečku a přiklopte tak aby vznikla kapsa. Okraje přimáčkněte, přendejte na plech vyložený pečícím papírem a seshora propíchejte vidličkou. Potřete vyšlehanými bílky a pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 40 minut.

