

Pštroší vejce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mleté maso (míchané 400 g
- sůl 1 ks
- mléko 50 ml
- rohlík 1 ks
- česnek 1 stroužek
- vejce 1 ks
- majoránka 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- olej 1 ks
- strouhanka 1 ks
- pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce dáme vařit natvrdo. Rohlík nakrájíme na kostičky a necháme jej rozmočit v mléce. Mléko podle potřeby dolijeme. Česnek oloupeme a nasekáme najemno.

Mleté maso smícháme s rohlíkem, přidáme syrové vejce, hladkou mouku, česnek, podle chuti směs osolíme, opepříme a nakonec ji spojíme strouhankou. Směs pořádně promícháme. Uvařená vejce

zchladíme a oloupeme. Každé vejce zabalíme do masové směsi a obalíme ve strouhance.

Na pánvi si rozpálíme olej a vejce na něm pomalu restujeme.

Hotová vejce po délce rozřízneme, posypeme jemně rozsekanou petrželkou. Vhodnou přílohou jsou brambory.