

Masové bochánky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Máslo 20 g
- Smetana 200 ml
- Anglická slanina 4 plátek
- Strouhanka 4 lžíce
- Tvrdý sýr 4 plátek
- Hovězí maso mleté 400 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve smetaně rozšleháme vejce, přidáme strouhanku, maso, osolíme, opepříme a důkladně promícháme.

Z připravené směsi vytvarujeme 4 bochánky. Každý obtočíme dvěma plátky slaniny a svážeme provázkem.

Na dno pekáče dáme máslo, na něj poklademe bochánky a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut. Poté dáme na každý kousek plátek sýru a ještě chvíli pečeme.