

Pštroší Vejce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Agnes



Suroviny

Porce: 3

- mleté maso-vepřové,hovězí 1 kg
- Vejce 1 ks
- majoránka,drcený kmín,pepř 1 špetka
- paprika 1 špetka
- pažitka 1 svazek
- strouhanka 50 g
- Vejce 8 ks
- voda 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso důkladně propracujte s vodou,vejce,kořením a solí ,případně směs zahuštěte trochou strouhankou .Vejce oloupejte a obalte ve strouhance a masové směsi a poté obalte ještě ve strouhance ,budou křupavější.Položte do pekáčku a pečte při200 C.asi 30 minut .podávejte s bramborem ,chlebem nebo kyselou okurkou