

CHLEBÍČKOVÁ SEKANÁ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 400 g
- prorostlá slanina 100 g
- mléko 0.15 l
- vejce 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- párek 2 ks
- sekaná petrželka 4 lžíce
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso smícháme s mlékem, vejci, moukou, petrželkou. Osolíme, opepříme, vmícháme na kolečka nakrájený pórek, na nudličky nakrájenou slaninu. Vymazanou a strouhankou vysypanou chlebičkovou formu naplníme ochuceným masem, do středu vmáčkne 4 natvrdo uvařená vejce, povrch uhladíme. Pečeme v horké troubě při teplotě 90 °C.