

Pštrosí vejce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso (vepřové i hovězí) 1 kg
- Vejce 1 ks
- Majoránka 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Mletý pepř 2 špetka
- Mletá paprika sladká 1 špetka
- Svazek nasekané pažitky 0.5 ks
- Strouhanka 100 g
- Sůl 1 lžička
- Voda 6 lžíce
- Vejce natvrdo 8 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso důkladně propracujeme s vodou, vejcem, kořením a solí. Směs zahustíme trochou strouhanky. Vejce uvařené natvrdo oloupeme, obalíme v masové směsi, poté ještě obalíme ve strouhance. Položíme do pekáčku a pečeme v troubě na 200 stupňů asi 35 minut.