

Zapékané bulky se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kulaté housky nebo bulky 4 ks
- Cibule 2 ks
- Mleté maso (vepřové a hovězí) 300 g
- Olej 2 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Housky rozřízneme, a střídku natrháme na malé kousky. Na pánvi rozpálíme olej, přidáme maso a osmahneme. Trochu podlijeme vodou a dusíme doměkka. Až je maso měkké, necháme vodu vydušit, přidáme pokrájenou cibuli společně se střídkou a ještě trochu osmahneme. Sejmeme z plotny a ochutíme solí, pepřem, kečupem a sojovou omáčkou. Housky rozpečeme v troubě dokřupava, vložíme do každé kousek sýra, naplníme masovou směsí a zasypeme strouhaným sýrem. Zapečeme v horní části trouby dokud se sýr neroztaví asi 8 minut při 200 stupňů.