

Pštroší vejce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté maso 400 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl, pepř, mletý kmín, majoránka 1 ks
- Rohlík 1 ks
- Mléko 100 ml
- Strouhanka na zahuštění a obalení 1 ks
- Vařená vejce 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mleté hovězí a vepřové maso vložíme do mísy, přidáme pokrájenou cibuli, lisovaný česnek, vejce, rohlík namočený v mléce, sůl a koření. Zahustíme podle potřeby strouhankou. Propracovanou směs rozdělíme na 4 díly, ze kterých utvoříme pláty. Do nich zabalíme natvrdo vařená oloupaná vejce, obalíme ve strouhance a prudce opečeme ze všech stran na oleji. Potom je vložíme do zapékací misky, podlijeme několika lžicemi vody a pečeme cca 20 - 30 minut v troubě vyhřáté na 180°C.