Sekané šišky s uzeným masem

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 400 g
- Mleté vepřové maso 100 g
- Mleté uzené krkovičky 300 g
- Housky 50 g
- Mléko na namočení housky 1 hrnek
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Olej 100 g
- Mrkev 200 g
- Celer 200 g
- Cibule 250 g
- Vývar na podlití 1 hrnek
- Petrželová nať 2 snítka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme, přidáme v mléce namočenou housku, osolíme, opepříme a vypracujeme fáš. Ze směsi uděláme šišky. Na oleji orestujeme hrubě nakrájenou cibuli a zeleninu.Na tento základ

vložíme připravené šišky,mírně podlijeme vývarem a pečeme v troubě. Při pečení přeléváme vývarem. Hotový pokrm podáváme i se zeleninou a sypeme nasekanou petrželovou natí.