Mleté vepřové maso s fenyklem

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- olej 1 lžíce
- anglická slanina na kostičky 120 g
- pórek na kolečka 200 g
- mrkev na kostičky 1 ks
- fenykl 1 ks
- mleté vepřové maso 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- nové koření celé 6 kulička
- bílé víno 80 ml
- masový vývar 120 ml
- máslo 100 g
- zakysaná smetana 125 ml
- vejce 1 ks
- listové těsto 200 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji orestujeme slaninu, pak přihodíme zeleninu a maso. Vše opékáme 6 minut. Přidáme sůl, pepř, nové koření, víno a když se část vína vyvaří, přilijeme vývar. Vaříme, dokud se tekutina nezredukuje na 1/2. Vmícháme máslo a smetanu.
Směsí naplníme malé zapékací misky a jejich okraje potřeme vejcem. Z vyváleného těsta vykrájíme čtverečky o trochu větší než misky a na misky je položíme. Těsto nahoře propíchneme vidličkou a

potřeme vejcem. Pečeme 5 minut při 220, pak snížíme na 180 a 15 minut dopékáme. Podáváme s orestovanými fazolkami.