

Ingrediencie

500 g mletého bravčového mäsa, 2 vajcia, 2 včerajšie rohlíky, 1 cibuľa, soľ, mleté čierne korenie, 2 strúčiky cesnaku, tymián, mletá rasca, mlieko strúhanka, masť, 4 vajcia uvarené na tvrdo

Postup

V miske zmiešame mleté mäso, nadrobno nakrájanú cibuľu, korenie, vajcia a rohlíky, ktoré sme predtým namočili do mlieka a jemne vyžmýkali. Pokiaľ je hmota veľmi riedka zahustíme strúhankou. Masťou si vymastíme bábovkovú formu (menšiu) a vysypeme strúhankou. Na dno formy rozložíme polovicu mäsovej zmesy, vložíme na tvrdo uvarené vajíčka a zakryjeme druhou polovicou mäsovej zmesy tak, aby boli vajíčka zakryté. Pečieme pri teplote 190 stupňov do zlatista cca 55 minút.

zdroj: www.toprecepty.cz



Bábovka z mletého mäsa

Nedeľa, 12 September 2010 09:47

