

Ingrediencie

500 g mletého mäsa, 1 väčšia mrkva, 2 žemle, mlieko, 2 vajíčka, soľ, mleté čierne korenie, 2 strúčiky cesnaku, mletá rasca, olej, strúhanka, zemiaky

Postup

Žemle z predchádzajúceho dňa narežeme na menšie kocky a zalejeme mliekom tak, aby nasiakli. Pridáme najemno nastrúhanú mrkvu, vajíčka, prelisované cesnaky a mäso. Zmes dochutíme soľou a mletým čiernym korením. Dôkladne premiešame.

Zemiaky v šupke dôkladne umyjeme a narežeme na štvrtky. Pekáč si vymastíme olejom a vysypeme strúhankou. Do pekáča striedavo ukladáme zemiaky a kúsky mäsa, ktoré si vytvarujeme na menšie šišky. Po naplnení pekáča zemiaky posypeme soľou a rascou. Jemne pokvapkáme olejom.

Pekáč vložíme do rúry a pečieme pri teplote 200 stupňov asi hodinu.



