

Ingrediencie

500 g mletého mäsa, soľ, mleté čierne korenie, muškátový oriešok, 4 vajčička, 1 cibuľa, 4 strúčiky cesnaku, 2 lyžice ovsených vločiek, 100 g strúhaného syra, 4 rohlíky, 400 ml mlieka, maslo a strúhanka na vysypanie formy

Postup

Mäso okoreníme, posolíme, nastrúhame muškátový oriešok. Pridáme prelisovaný cesnak, nadrobno nakrájanú cibuľu, rohlíky namočené v mlieku a premiešame. Pridáme žĺtka, nastrúhaný syr, ovsené vločky a nakoniec tuhý sneh z bielkov. Dôkladne vymiešame a touto zmesou naplníme vymastený a strúhankou vysypaný pekáč. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 20 minút prikryté. Potom mäso odkryjeme a dopečieme dozlatista. Podávame so zemiakovou kašou, horčicou a môžeme dozdobiť najemno nakrájanou cibuľou.



Mäsový nákyp

Nedeľa, 24 November 2013 15:05

