

### Ingrediencie

1 kg mletého bravčového pliecka, 2 rohlíky, trochu mlieka, 3 vajcia, 1 veľká cibuľa, 3-4 strúčiky cesnaku, rozmarín, bazalka, 3 lyžice kečupu, soľ, mleté čierne korenie, ovsené vločky, kečup na potretie

### Postup

Do misy rozdrobíme rohlíky a jemne navlhčíme mliekom. Pridáme vajce, jemne nakrájanú cibuľu, rozmačkaný cesnak, najemno nakrájané bylinky, kečup, mäso, osolíme a okoreníme. Dôkladne premiešame. Podľa potreby zahustíme ovsenými vločkami a dáme na hodinu do chladu odpočívať. Zo zmesi vytvoríme na plechu dve šišky a potrieme ich vrstvou kečupu.

Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme cca 45 minút. Podávame teplé so zemiakmi alebo pečivom.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

