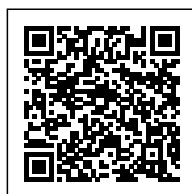




NAJLEPŠIA FAŠÍRKA PLNENÁ VAJÍČKOM OD HUGA





Vždy keď pripravujem silný vývar zostane mi veľa uvareného mäsa. Jednoznačne ho použijem na prípravu tejto fantastickej fašírky. Príprava je jednoduchá, zvládne ju aj začiatočník. Môžete ju samozrejme pripraviť aj z čerstvého, mletého mäsa. Vtedy však nezabudnite na to, že fašírku treba piecť trochu dlhšie.

Budete potrebovať: (cca 6 porcií)

600 gramov mletého, uvareného mäsa (ja používam kombináciu hovädzieho a bravčového)

2 rožky alebo 1 malú bagetu

2 dcl mlieka (alebo vývaru)

1 dcl smotany

2 celé, čerstvé vajcia

4 uvarené vajcia

mleté čierne korenie, soľ, majorán



- 1 stredne veľkú cibuľu
- 2 strúčiky cesnaku
- trochu masla (na vymazanie formy)
- trochu strúhanky (na posypanie formy)

Postup:

Rožky nakrájajte na drobno a zalejte teplým mliekom a smotanou.

Vo väčšej miske dôkladne zamiešajte: mleté mäso, zmäknuté pečivo, 2 čerstvé vajcia, korenie, soľ, majorán, nastrúhanú cibuľu a pretlačený cesnak. (Pre lepšiu chuť môžete pridať aj nasekanú petržlenovú vňať).

Úzku, obdĺžnikovú formu potrite maslom a posypte strúhankou. Vložte polovicu pripravenej mäsovej zmesi. Uložte uvarené vajčička a zakryte druhou polovicou. Ak nemáte vhodnú nádobu môžete jednoducho fašírku vytvarovať na akýkoľvek pekáč.

Pečte vo vyhriatej rúre na 180 stupňov cca 40 minút.

Fašírku podávajte s chlebom alebo, najlepšie však s prívarkom. Ja som urobil jednoduchý zemiakový prívarok na kyslo a bola to mňamka!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo