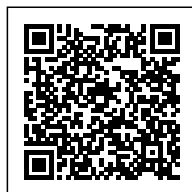




NAJLEPŠIA FAŠÍRKOVÁ TORTA OD HUGA







Šťavnatá, lahodná, chutná ! manam!

Fašírka nemusí byť len vyprázaná na oleji! Vyskúšajte tento recept a už ju budete takto pripravovať stále.

Budete potrebovať:

1 kg mletého mäsa (ja som použil hovädzie)

5 vajec

Soľ, mleté čierne korenie, majoránka

150 gramov tvrdého syra (Eidam)

2 strúčiky cesnaku

1 viazaničku petržlenovej vňate.

3 trojuholníky taveného syra

Zemiaky (4 - 5 stredne veľké)

maslo

trochu sladkej smotany

Postup:

Zamiešajte fašírkovú zmes:

Mäso, 2 vajíčka, trochu soli, trochu čierneho korenia, majorán podľa chuti, 2 pretlačené strúčiky cesnaku, 100 gramov tvrdého syra nakrájaného na veľmi malé kocky a 3 trojuholníky taveného syra. Do fašírkovej zmesi primiešajte nakrájanú petržlenovú vňať. (Ak máte radi vo fašírke cibuľu, môžete pridať na jemno nakrájanú jednu polovicu cibule).

Fašírkovú zmes vložte do tortovej formy alebo inej vhodnej nádoby na pečenie, ktorú predtým potrite maslo a posypte strúhankou. Zmes pekne zarovnajete, potrite trochu oleja, posypte trochu strúhanky).

Dajte piecť do vyhriatej rúry na 200 stupňov. Pečte minimálne 30 minút.

Pripravte si zemiakové pyré: uvarené zemiaky v slanej vode, 2 lyžice masla a trošku smotany.

Fašírku vyberte z rúry, uložte na ňu zemiakové pyré, ozdobte tromi rozkrojenými uvarenými vajíčkami, uložte na vrch zbytok syra a pečte ešte 10 minút.

Pri pečení v tortovej forme odporúčam do rúry vložiť pod formu plech aby vám z nej nevytekala šťava.

HOTOVO!!

Podávajte s kyslou uhorkou alebo akýmkoľvek vašim obľúbeným šalátom!

Dobrú chuť priateliam!

Váš Hugo

