

Pečená fašírka s kôprovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 5 varených vajíčok
- - 500 g mletého bravčového mäsa
- - 4 rožky
- - 3 vajíčka
- - soľ, korenie, bio vegetu
- - strúhanku
- - dva strúčiky cesnaku
- - olej
- - dve črievka Karičky syra
- - 2 lyžice špaldovej hladkej múky
- - 750 ml mlieka
- - šľahačkovú smotanu
- - soľ, korenie
- - bio vegetu
- - kôpor, kus masla

Postup

Omáčku pripravíme:

Kus masla si dáme do hrnca, pridáme múku a spravíme zásmazku. Keď je múka opečená nalejeme mlieko a vytlačíme syr Karicka a riadne vymiešame metličkou, okoreníme, osolíme a ovegetujeme keď nám to začne vriieť pridáme smotanu a nakrájaný kôpor, chvíľu povaríme a odstavíme

Fašírka:

Rožky si nakrájame na drobno, zalejeme vodou, aby boli úplne všetky rozmočené, nakoniec ich „vymačkáme“ rukami a pridáme do väčšej misky. Tieto rožky najprv poriadne rukami rozmačkáme a pridáme mleté mäso, rozbijeme vajíčka, osolíme, okoreníme, ovegetíme, pridáme prelisovaný cesnak a rukami vypracujeme tak, aby sa rožok úplne spojil s mäsom. Plech si vymastíme a do stredu nanesieme široký pás mäsa, na ktorý poukladáme ošúpané vajíčka. Zvyšok mäsa nanesieme na vajíčka a úplne ich zakryjeme. Nakoniec posypeme strúhankou a dáme piecť na 190 stupňov asi na 50 minút. Necháme chvíľku vychladnúť a môžeme krájať

DOBRÚ CHUŤ PRAJEM

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej

náročnosť: vysoká

čas: hodina

porcie: 8