

Fašírka so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 500 g mleté mäso
 - - 3 strúčiky cesnak
 - - 1 ks vajce
 - - 100 g tvrdý syr
 - - 100 ml mlieka
 - - soľ
 - - korenie
 - - 2 PL masla
 - - 5 strúčikov cesnak
 - - 1 PL hladká múka
 - - 200 ml sladká smotana
 - - 100 ml vývar
 - - 100 g syr v čreve
- Karička
- - soľ
 - - korenie

Postup

Fašírka: mleté mäso, cesnak, vajce, tvrdý syr, mlieko, soľ, korenie. Urobíme si hmotu, ktorú necháme 2-3 hodiny odležať v chlade. Vytvarujeme si rezne, ktoré obalíme v strúhanke a vypražíme. Syrová omáčka: Maslo speníme a opražíme cesnak, pridáme hladkú múku a znovu krátko opražíme, pridáme vývar, sladkú smotanu, syr v čreve, necháme prejsť varom, podľa potreby osolíme a okoreníme. Ako prílohu podávame fučku. A samozrejme všetko to varíme s láskou zo srdca. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Majo zo Žiaru nad Hronom

náročnosť: stredná

čas: 60

porcie: 4