

Slávnostné mäsové cupcakes

Potrebuje

- - 500g mleté hovädzie mäso
- - 1 ks cibuľa
- - 2ks menšie mrkvy
- - 1/2 šálky strúhaného parmezánu
- - 1/2 šálky kečupu
- - 1 šálka strúhanky
- - 1čl sušený cesnak
- - 1čl oregano
- - 1čl tymian
- - 1čl soľ
- - ml. korenie
- - 3 veľké zemiaky
- - 1/2 šálky mlieka
- - 100g syra Karička
- - kečup na potretie
- - petržlenová vňať na posypanie

Postup

Predhrejte rúru na 180°C.

Nastriekajte 8 jamiek muffinového plechu.

Cibuľu a mrkvu nakrájajte priamo do veľkej misky.

Pridajte zostávajúce zložky z mäsa a používajte ruky, aby ste ich dobre premiešali.

Pomocou rúk vytvarujte cca 8 rovnako veľkých gulí.

Stlačte do nádoby na muffin. Povrch by mal mať malý tvar kopule.

Pečte po dobu 20 - 25 minút, do zlatova.

Zemiaková kaša: Zemiaky očistíme a uvaríme vo vode so soľou do mäkka. Zlejte a potom pridajte syr Karička a 1/2 šálky mlieka. Vyšľahajte na jemné pyrú. Kaša musí byť krémovitá, ale dostatočne tuhá na to, aby držala svoj tvar.

Dokončenie:

Mäsové muffinky potrieme kečupom a nastriekame kašu z ozdobného vrecúška. Posypeme vňaťou.

Môžeme, ale nemusíme dať na 10min zapieť do rúry.

Tento recept nám posielala: Veronika zo Šoporne

náročnosť: stredná

čas: 40 min

porcie: 8