

Španělské ptáčky z mletého masa

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg mletého masa

slanina, 2 vařená vejčka, 2 kys. okurky, 2 párky, 2 cibule, plnotučná hořčice, sůl, pepř

Postup

Mleté maso osolit, opepřit a přidat trochu vody. Z masa udělám cca 4 placky a potom pokračuji jako u normálních ptáčků z plátků masa. Potřít hořčicí, posypat nakrájenou cibulkou. Položit špalíček špeku, nebo slaniny, kousek párku, čtvrtku vejčka, kyselou okurku. Placku stočit a hodně umačkat.

Na troše oleje zpěnit cibuli, vložit ptáčky. Obrátíme, aby se maso "zatáhlo". Podlijeme vodou a dusíme.

Zahustit trochou vody, ve které rozmícháme lžící hladké mouky a lžící hořčice - plnotučné.