

Gruzínské sekané bifteky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

4 rajčata

1 lžice oleje

pepř

sůl

500 g mletého masa

petrželka

10 plátků slaniny

Postup

Mleté maso osolíme, opeříme, přidáme sekanou petrželku a uhneteme. Z hmoty vytvarujeme bochánky a klademe je na pekáč, vymaštěný olejem. Na každý bochánek dáme plátek slaniny a asi 30 g slaniny, nakrájené na kostičky, vložíme do pekáče. V rozehřáté troubě 5 minut prudce pečeme. Pak přidáme na kolečka pokrájená spařená a oloupaná rajčata a pečeme ještě asi 10 minut.

Podáváme s dušenou rýží nebo s brambory.

Poznámka

Recept z časopisu Vlasta 1986