Keftedes

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
750 g mletého masa (nejlépe hovězí)
vajíčko
strouhanka
voda nebo mléko
oregáno
skořice
česnek
cibule
drcená rajčata (konzerva)
červené víno
citronová šťáva
olej
sůl
mouka

Postup

Postup přípravy: Mleté maso smícháme s vajíčkem, strouhankou, vodou nebo mlékem, osolíme, prolisujeme do toho česnek, přidáme nasekanou cibuli, oregáno a špetku skořice. Utvoříme placičky (asi jako karbanátky), pomoučníme, rychle osmahneme na oleji. Přendáme do pekáčku, přidáme rajčata a pečeme v troubě doměkka. V průběhu pečení podlijeme vínem, šťávu dochutíme citronovou šťávou a špetkou skořice.