

Masová pánev ii.

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 hrnek mletého masa (asi 300g)

1 cibule

2-3 lžíce oleje

1 hrnek pokrájené mrkve a celeru (nebo libovolná mražená zeleninová směs - čínská mexická

vestecká s paprikou atd.)

sůl

pepř

3-4 lžíce rajčatového protlaku

vývar nebo voda na podlití

1 kelímek smetany ke šlehání

4 vejce

nadrobno pokrájená petrželka

Postup

Postup přípravy: Nadrobno pokrájenou cibuli a zeleninu osmahneme v pánvi na rozehřátém oleji. Přidáme maso a za stálého míchání je opečeme. Osolíme, opepříme, vmícháme rajčatový protlak (může být i kečup), mírně podlijeme vývarem nebo vodou a dusíme za občasného promíchání asi 15 minut. Poté ve směsi vytvoříme 4 jamky a rozklepneme do nich vejce. Mírně je osolíme, opepříme a masovou směs i vejce přelijeme smetanou. Pod poklicí necháme ztuhnout. Před podáváním rozdělíme na čtyři porce. Opatrně přendáme na talíře a posypeme petrželkou (pažitkou, řeřichou...) Ideální příloha jsou těstoviny.