

Prázdninové placičky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Do mletého masa rozklepneme vejce, prolisujeme 1 stroužek česneku, přidáme nadrobno nasekanou půlku cibule, koření, sůl a tolik strouhanky, abychom mohli vytvořit ploché placičky. Placičky osmahneme krátce z každé strany na oleji, poté přendáme do pekáčku vytřeného olejem a zasypeme nakrájenou paprikou, rajčaty, cibulí a česnekem a na několika místech zakápneme olejem, osolíme. Dáme péci do trouby (220 °C), podle potřeby podléváme vodou. Nejprve pečeme zakryté, poslední čtvrt hodinu odkryté.

Příloha: bramborová kaše, chléb nebo bageta.