

Labužnická směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce oleje

1 pórek

0,5 balíčku zmrazeného hrášku

asi 200g tepelně upraveného kuřecího

krůtího nebo vepřového masa

koření Vegeta

drcený kmín

mletý pepř

sůl

1 balíček vařených těstovin

3 vejce

1 dl mléka

asi 50g nivy

petrželka

tuk na vymazání zapékací misky nebo pekáčku

Postup

Na oleji osmahneme na kolečka pokrájený pórek, přidáme hrášek, koření, sůl a společně osmahneme.

Vmícháme na menší kousky pokrájené maso, uvařené těstoviny, jemně pokrájenou petrželovou nat' a směs dáme do tukem vymazané misky a vložíme do předehřáté trouby.

Po zapečení pokrm zalijeme vejci rozšlehanými s mlékem a nastrouhanou nivou a dopečeme dozlatova.

Přílohy:

zeleninový salát