

Chroustova bublanina

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Masová směs: 2 kuřecí řízky nakrájené na nudličky

1 cibule nakrájená na kolečka

1 červená paprika nakrájená na proužky

sůl mletý pepř kari

Těsto: 15 lžic polohrubé mouky

5 dcl mléka

3 vejce

100 g strouhaného tvrdého sýru

1 lžice prášku do pečiva

1 lžice rozpuštěného másla

0,5 lžičky soli

Postup

Maso, cibuli, papriku osmažíme a dochutíme solí, mletým pepřem a kari. Necháme vychladnout. Všechny přísady do těsta smícháme. Nenecháváme se vyděsit tím, že hmota je řídká, utěšujeme se tím, že jsou v tom ty vejce a sýr... Opravdu to ztuhne. Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáče. Masovou směs rovnoměrně rozložíme na těsto (těstem částečně propadne) a dáme péct. Pečeme dozlatova. Chutná jak teplá tak studená, výborná sama o sobě, skvělá k zeleninovým salátům či k pivu.