

Balíčky z mletého masa

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g mletého vepřového masa

150 g slaniny pokrájené na plátky

8 velmi tenkých plátků z vepřové kýty

1 celá hlavička česneku

hrst nasekané majoránky a petržele

svazeček rozmarýny

několik jarních cibulek

pepř

sůl

Postup

Mleté maso osolíme, opepříme, ochutíme majoránkou a petrželí, promícháme a zabalíme do tenkých plátků kýty a slaniny. Balíčky převážeme nití, vložíme do pekáčku, podlijeme vodou, přidáme jehličky rozmarýny, celou hlavičku česneku překrojenou na půlky a celé cibulky. Pečeme přikryté alobalem při 170°C za občasného podlévání vodou. Asi po 40 minutách alobal odstraníme a dopečeme 20-30 minut dozlatova.