

Keftedes

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g mletého masa (nejlépe hovězí)

vajíčko

strouhanka

voda nebo mléko

oregáno

skořice

česnek

cibule

drcená rajčata (konzerva)

červené víno

citronová šťáva

olej

sůl

mouka □ □

Postup

Mleté maso smícháme s vajíčkem, strouhankou, vodou nebo mlékem, osolíme, prolisujeme do toho česnek, přidáme nasekanou cibuli, oregáno a špetku skořice. Utvoříme placičky (asi jako karbanátky), pomoučíme, rychle osmahneme na oleji. Přendáme do pekáčku, přidáme rajčata a pečeme v troubě doměkka. V průběhu pečení podlijeme vínem, šťávu dochutíme citronovou šťávou a špetkou skořice.