

Masovo-sójová mozaika

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Praktická žena 2001-01

Suroviny

50 g Sýr - tvrdý

1 Vejce

1 lžíce Hořčice - plnotučná

1 Paprika - červená

400 g Maso - mleté

150 g Sójové boby

1 Cibule

Sůl podle potřeby

1 Paprika - žlutá

3 stroužky - Česnek

Strouhanka podle potřeby

Koření- směs do mletého 1 lžička (kmín, pepř, majoránka, tymián ...)

Postup

Propláchnuté, předem namočené sójové boby zalijeme vodou tak, aby byly potopené. Uvaříme je doměkka a scedíme. Boby umeleme, dáme do misky, přidáme mleté maso, nejemno nakrájenou cibuli, vejce, hořčici, na kostičky nakrájený tvrdý sýr, papriky, prolisovaný česnek, okořeníme a osolíme. Směs podle potřeby zahustíme strouhankou. Na prkénku posypaném strouhankou utvoříme šišku kterou dáme do pekáče. Vložíme do trouby předehřáté na střední teplotu a během pečení přeléváme vypečenou šťávou, podle potřeby podléváme vodou. Dozlatova upečenou mozaiku nakrájíme na plátky.

Příloha: Podáváme s uvařenými nebo opečenými brambory či bramborovou kaší a obložíme čerstvou nebo sterilovanou zeleninou.

Poznámky: Místo mletého vepřového a hovězího masa můžeme použít mleté maso krůtí.

Poznámka

KR-460.