

Moravský špaček

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezhadáno

Pčet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

Postup

Housku nastrouháme. Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Mleté maso smícháme s vejcem, houskou, cibulí a vše osolíme a opeříme. Konce klobásek nařizneme do kříže (stejně jako špekáčky na oheň). Papriky očistíme a nakrájíme na nudličky. Druhou cibuli také očistíme a nakrájíme na nudličky. Rajče nakrájíme.

Z masové hmoty tvoříme plátky, do jejichž středu vložíme klobásy s nařiznutými konci tak, aby vyčnívaly a plátky zavineme.

Ve vyšší pánvi rozehtejeme olej a moravské špačky zvolna pečeme dozlatova. Závítky vyjmeme a do výpeku přidáme papriku, rajčata a cibuli. Zeleninu orestujeme dozlatova, přidáme trošku vody, masové závítky a krátce podusíme.

Moravské špačky podáváme s tmavým pečivem. Můžeme ale podávat s brambory, hranolky nebo třeba s bramborovou kaší.

Poznámka:

Pokrm z mletého masa, klobásy a zeleniny

Hlavní chod

Poznámka

Pokrm z mletého masa, klobásy a zeleniny