

Sekaná Tex-Mex



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1436 kalorií , **0 g** cukrů , **107 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/sekana-tex-mex>

Příprava

Cuketu nastroháme na nudličky. Mleté maso osolíme, opeříme a smícháme s cuketou. Přidáme koření Tex-Mex Taco, smaženou sušenou cibuli, sušený medvědí česnek a vajíčko. Promícháme a směs zahustíme strouhankou. Utvoříme šišku, dáme do pekáče a povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem, aby nepopraskal. Podlijeme vodou a v troubě upečeme do zlatova.

Tip k receptu

Podáváme s brambory nebo pečivem.

Ingredience

- 1/2 kg mletého masa
- 1 malá cuketa
- 2 lžíce koření Tex-Mex Taco
- 1 lžíce sušené smažené cibule
- 1 lžíce medvědího česneku
- sůl
- pepř
- 2 vejce
- 2 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

