Mleté maso s klobásou

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

976 kalorií , **0 g** cukrů , **56 g** tuků , **113 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/mlete-maso-s-klobasou

Příprava

Mleté maso dáme do mísy a přilijeme vodu, ve které jsme rozšlehali vejce. Promícháme a potom přidáme nastrouhaný česnek, pepř a koření na mletá masa. Nesolíme. Dobře zamíchanou směs necháme odležet. Mezitím si oloupeme klobásky. Zapékací formu slabě vymažeme sádlem. Podle velikosti klobásek (čtvrtky, půlky, celé) nabíráme lžící masovou směs, uděláme v ruce tvar karbanátku, vložíme klobásku, přehneme a maso spojíme. Zabalíme do anglické slaniny a položíme do vymazaného pekáčku, podlijeme nepatrně vodou a vložíme do vyhřáté trouby. Prvních 30 minut pečeme přikryté alobalem při 180°C, potom alobal odstraníme a dopékáme při 190°C dalších 30 minut. Mleté maso s klobásou lze upéct i bez alobalu , ale musíme maso asi 2 x polít výpekem. Upečené maso podáváme s opečenými brambory posypanými kořením na americké brambory a maso přeléváme šťávou na pečené maso - Delikates omáčku.

Ingredience

- 500 g míchaného mletého masa
- 3 měkké klobásy
- 2 lžičky koření na mleté maso
- 50 ml studené vody
- 2-3 stroužky česneku
- 1 vejce
- 6 - 12 plátků anglické slaniny
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Rodina, Hlavní chod