

Hriankové chleby s plnkou

Potrebuje

- - Biele hriankové chleby
- - 400 g mletého bravčového mäsa
- - 80 g strúhaný tvrdý syr
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1 menšia cibula
- - Palmový olej
- - Mlieko
- - Sójovú omáčku
- - Mletú červenú papriku
- - Mleté čierne korenie
- - Soľ
- - Petržlenova vňať

Postup

Mäso osolíme, ochutíme korením, paprikou, sójovou omáčkou, pre lisovaný cesnakom a nadrobno nakrájanou cibuľkou. Pridáme par kvapiek palmového oleja, nasekanú petržlenovú vňať a spolu dobre zamiešame. Do misky nalejeme mlieko a jednotlivé chleby v ňom namočíme. Necháme ich odkvapkať a polovicu uložíme do vymastenej zapekacej misy.

Pridáme črievko Karička na každý chlebik (rozotrieme), pridáme mäsovú zmes, ktorú zasypeme strúhaným syrom. Prikryjeme zvyšnými namočenými chlebmi a na povrch dáme opäť syr, ja dávam aj trošku Karičky, rozotriem a na to poukladáme zvyšný strúhaný syr, my sme syroví takže

Zapečieme v rúre vyhriatej na 200°C. Dobru chuť, je to úžasný recept, neľutujete, keď si ho spravíte.

Tento recept nám posielal: Marek z Piešťan

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 5