Pečená fašírka s kôprovo-syrovou omáčkou

Potrebujeme

- - 5 varených vajíčok
- - 500 g mletého bravčového mäsa
- - 4 rožky
- - 3 vajíčka
- - soľ, korenie, bio vegetu
- - strúhanku
- - dva strúčiky cesnaku
- - olej
- - dve črievka Karičky syra
- - 2 lyžice špaldovej hladkej múky
- - 750 ml mlieka
- - šľahačkovú smotanu
- - soľ, korenie
- - bio vegetu
- - kôpor, kus masla

Postup

Omáčku pripravíme:
Kus masla si dáme do hrnca, pridáme múku a spravíme zásmažku. Keď je múka opečená nalejeme mlieko a vytlacime syr Karicka a riadne vymiešame metličkou, okoreníme, osolíme a ovegetujeme keď nám to začne vrieť pridáme smotanu a nakrájaný kôpor, chvíľu povaríme a odstavíme
Fašírka:
Rožky si nakrájame na drobno, zalejeme vodou, aby boli úplne všetky rozmočené, nakoniec ich „vymačkáme“ rukami a pridáme do väčšej misky. Tieto rožky najprv poriadne rukami rozmačkáme a pridáme mleté mäso, rozbijeme vajíčka, osolíme, okoreníme, ovegetíme, pridáme prelisovaný cesnak a rukami vypracujeme tak, aby sa rožok úplne spojil s mäsom. Plech si vymastíme a do stredu nanesieme široký pás mäsa, na ktorý poukladáme ošúpané vajíčka. Zvyšok mäsa nanesieme na vajíčka a úplne ich zakryjeme. Nakoniec posypeme strúhankou a dáme piecť na 190 stupňov asi na 50 minút Necháme chvíľku vychladnúť a môžme krájať

DOBRÚ CHUŤ PRAJEM

Tento recept nám posiela:	Margita z Bojnej
náročnosť:	vysoká
čas:	hodina
porcie:	8