

Pečená fašírka s kôprovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

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

Postup

Omáčku pripravíme:

Kus masla si dáme do hrnca, pridáme múku a spravíme zásmážku. Keď je múka opečená, nalejeme mlieko a črievko Karičky a riadne vymiešame metličkou, okoreníme, osolíme a ovegetujeme. Keď nám to začne vriieť, 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 vajička, osolíme, okoreníme, ovegetíme, pridáme prelisovaný cesnak a rukami vypracujeme tak, aby sa rožok úplne spojil s mäsom. Plech si vymastíme a do stredu naniesieme široký pás mäsa, na ktorý poukladáme ošúpané vajička. Zvyšok mäsa nanesieme na vajička a úplne ich zakryjeme. Nakoniec posypeme strúhankou a dáme piecť na 190 stupňov asi na 50 minút. Necháme chvíľku vychladnúť a môžeme krájať.

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej

náročnosť: vysoká

čas: 75 minút

porcie: 5