

Bravčové fašírky so syrom a vložkami

Potrebuje

- - bravčové mäso 500g
- - ovsené vločky 1 hrnček
- - vajcia 2ks
- - cibuľa 1ks
- - soľ, korenie
- - Syr Karička tehla nastrúhaný 5PL kopcovité
- - olej
- - petržlenová vňať
- - strúhanka podľa potreby

Postup

Bravčové mäso pomelieme na mlynčeku. Pridáme ovsené vločky, soľ, čierne mleté korenie, vajcia. Cibuľu očistíme, nakrájame nadrobno, osmahneme na oleji do zlatova. Do misky si nastrúhame syr. Všetko nakoniec zmiešame. Môžeme pridať aj petržlenovú vňať. Z masy tvarujeme bochničky, ktoré obalené v strúhanke budeme na rozpálenom oleji vyprážať z oboch strán. Podávame so zemiakovou kašou.

Tento recept nám posielala: Vlasta zo Žiaru nad Hronom

náročnosť: stredná

čas: 1 hod

porcie: 10