

Pečená mleté mäsko plnené klobáskou s kôprovou omáčkou

Potrebuje

- - 2 veľké klobásky
- - 500 g mletého bravčového mäsa
- - 4 rožky
- - 3 vajíčka
- - soľ, korenie
- - bio vegetu
- - strúhanku
- - 2mstrúčky cesnaku
- - olej
- - 2 lyžice špaldovej hladkej múky
- - asi 750 ml mlieka
- - šľahačkovú smotanu
- - kôpor
- - kus masla
- - dve črievka Karička syru

Postup

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 naniesieme 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 môžeme krájať. Kus masla si dáme do hrnca, pridáme múku a spravíme zasmažku. Keď je múka opečená, nalejeme mlieko a riadne vymiešame metličkou, okoreníme, osolíme a ovegetujeme. Keď nám to začne vriieť pridáme smotanu, syr Karička a nakrájaný kôpor, chvíľu povaríme a odstavíme.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej
náročnosť: stredná
čas: hodinka aj 20 minút
porcie: 10