

Luhačovický špaček z mletého masa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Hovězí a vepřové maso jemně nameleme, přidáme vejce, jemně nasekanou cibuli, mletou papriku, pepř, sůl a strouhanku. Důkladně promícháme. Z hotové směsi zhotovíme širší oválné řízky. Z jedné strany potřeme hořčicí, do středu položíme část klobásy a zavineme. Každý závit obalíme v tenkém plátku slaniny a podle potřeby zajistíme páratkem. Připravené závitky vložíme do tukem vymazaného pekáče a zapečeme v troubě. Před dopečením každý závitek ozdobíme proužkem kečupu. Při podávání porci polejeme výpekem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Mleté maso míchané** - 600 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 8 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 1 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 120 g
- **Uherská klobása 280 g** - 120 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 12 g
- **Olej řepkový** - 48 g
- **Vejce** - 48 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

