

Domácí kuřecí mozaika

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pečivo nakrájíme na plátky a přelijeme vínem. Poté najemno semeleme. Očištěnou cibuli, mrkev, rajče, papriku a uzené maso nakrájíme na kostičky, spolu s oloupanými žampiony pokrájené na plátky, přidáme s kořením k mletému masu. Nezapomeneme připojit ještě vejce, strouhaný sýr a prolisovaný česnek. Solíme jen střídmě. Maso a sýr pokrmu přidává dostatek slanosti. Vše dobře promícháme a podle potřeby zahustíme strouhankou. Celou směsí vyplníme vymaštěnou formu a uprostřed směsi uděláme místo na uvařená vejce, pečeme asi hodinu při 160 stupních v předehřáté troubě. Hotový pokrm necháme vychladnout a podáváme s bramborami nebo zeleninovými saláty. Chutná je i studená spolu s pečivem a zeleninou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Česnek** - 1 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 100 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 70 g
- **Hustopečské uzené 1,3 kg** - 250 g
- **Majoránka 7 g** - 8 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 5 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 150 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

