

Skotská vejce

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso ochutíme kořenící směsí Mletá masa. Maso rozdělíme na 3 díly a vytvoříme placky, na které vložíme vejčka. Vytvarujeme koule. Ze staršího toustového chleba připravíme strouhanku a přidáme tymián. Připravené koule ve strouhance s tymiánem obalíme. Vejce můžeme usmažit ve fritéze nebo je můžeme péct v troubě, na 180°C dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- **Mleté maso míchané** - 300 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Směs na mletá masa 30 g** - 6 g
- **Pan Blanco 250 g** - 60 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

