

# Artyčky plněné mletým masem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**2521** kalorií , **0 g** cukrů , **143 g** tuků , **113 g** bílkovin

**Autor:** karkolka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/artycoky-plnene-mletym-masem>

## Příprava

Nejprve připravíme nádivku. Nakrájené cibule osmahneme na lžici oleje, přidáme mleté maso a opečeme. Rozmačkáme vidličkou a přidáme lisovaný česnek, petrželku, strouhanku, vejce, sůl a pepř. Vytvoříme tvárnou nádivku. Omyté artyčky zbavíme nejedlých částí, asi 6-8 minut je povaříme v okyselené a osolené vodě. Dáme okapat a lžící odstraníme zárodky květů tak, aby se vytvořilo "hnízdo", které naplníme nádivkou. V kastrolu na zbytku oleje opečeme jemně nakrájenou slaninu, přidáme artyčky, přiklopíme pokličkou a dusíme v malém množství tekutiny asi půl hodiny.

## Ingredience

- 4 ks artyčoků
- 150 g anglické slaniny
- 3 lžíce oleje
- 3 větší cibule
- 300 g mletého masa
- 1 hrneček strouhanky zvlhčené mlékem
- 1 vejce
- 2 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- 1 lžíce nasekané petrželky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Hlavní chod