

Bageta plněná masem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1427 kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bageta-plnena-masem>

Příprava

Jarní cibulku i šalotku nakrájíme na jemno. Smažíme je na oleji dozlatova. Přidáme maso, sůl, pepř, worcester, tymián a mletou papriku. Smažíme dohněda. Poté přidáme pokrájená sušená rajčata. Směs rozdělíme do čtyř baget, posypeme petrželkou a pažitkou a do každé bagetky přidáme dva listy ledového salátu. Podáváme teplé i studené.



Tip k receptu

Bagety vybíráme dle chuti, skvělé jsou francouzské bagetky nebo ciabatty.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 ks jarní cibulky
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1 šalotka
- ✓ 1 lžíce worcesterské omáčky
- ✓ 7 g tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 7 g mleté papriky
- ✓ 500 g vepřového mletého masa
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ 1 lžíce pažitky
- ✓ 8 ks sušených rajčat
- ✓ 8 listů ledového salátu
- ✓ 4 ks bagety

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod



