

# Drůbeží cihla



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1717 kalorií , 1 g cukrů , 33 g tuků , 170 g bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/drubezi-cihla>

## Příprava

Vejsce rozkvedláme s mlékem a solí, přisypeme postupně mouku a vypracujeme vláčné těstíčko. Maso omyjeme, osušíme, naklepeme, osolíme, opepříme a nakrájíme na tenké plátky. Formu na biskupský chlebíček vytřeme důkladně máslem a postupně do ní skládáme střídavě plátky masa, šunky a sýra. Vše zalijeme těstíčkem, formu zakryjeme alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 180C. Pečeme asi 50 minut (nožem vyzkoušíme, zda je maso hotové). Necháme vychladnout a potom vložíme do chladu alespoň na 2 hodiny (nebo přes noc). Cihlu opatrně vyklopíme a nakrájíme na plátky. Podáváme s pečivem a se zeleninovým salátem nebo nakládanou zeleninou.

## Ingredience

- ✓ 600 g kuřecích nebo krůtích prsou
- ✓ 150 g šunky nebo šunkového salámu
- ✓ 200 g Ementálu v plátcích
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 vrchovaté lžíce hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ máslo na vymazání formy

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Předkrm