

# Fašírka s uzeným sýrem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2073 kalorií , 1 g cukrů , 20 g tuků , 33 g bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fasirka-s-uzenym-syrem>

## Příprava

Umyté maso zomelieme, premiešame s vajcami, žemľami namočenými v troške mlieka, pokrújanou cibuľou, cesnakom, soľou a koreninami. Žampiňóny pokrájame a orestujeme na malom množstve oleja a vložíme do mäsovej hmoty. Nakoniec pridáme petržlenovú vňať a podľa potreby zahustíme strúhankou. Premiešame a masu vložíme do formy, ktorú sme vystlali údenou slaninkou. Fašírku dáme upiecť do vyhriatej rúry asi na 45 minút. Pred dopečením obložíme plátkami údeného syra alebo oštiepkom a dáme do rúry zapiecť, až kým sa syr nezačne roztápať.

### Tip k receptu

Nakoniec ozdobíme zelenou petržlenovou vňaťou a pokrújanými rajčínami. Podávame teple so zemiakovou kašou, alebo studené s chlebom a kyslou uhorkou.

## Ingredience

- 250 g hovädzieho masa
- 300 g vepřové plece
- 2 housky
- 3 vejce
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- troška mléka na namočení housek
- 150 g čerstvých žampionů
- trocha strouhanky na zahuštění
- 6 plátků uzeného syra nebo oštiepku
- 6 plátků dobre vyuzené slaniny
- 3 rajčata
- 2 lžice petrželové natě
- sůl podle potreby
- troška mletého pepře
- troška sušené bazalky

## Kategorie

Obyčejný den, Rodina, Hlavní chod

