

Kuřecí maso zapečené v mletém mase



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2883 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-zapecene-v-mletem-mase>

Příprava

Rohlíky nakrájíme na kolečka, dáme do misky s mlékem a necháme je nasáknout mléko. Uzené maso a bůček nakrájíme na kousky, umeleme a dáme do mísy. Cibuli oloupeme, nasekáme nadrobno a orestujeme na rozpuštěném sádle dozlatova. Poté přidáme k masu, dále přidáme namočené rohlíky, vejce, utřený česnek se solí, mletou paprikou, osolíme, přidáme nadrobno nasekanou petrželku, majoránku, opepříme a vymícháme. Kuře omyjeme, rozporcujeme, osolíme, poprášíme mletou paprikou. Pekáč vymažeme tukem, vložíme do něj porce kuřete, potřeme je připraveným mletým masem, dáme do trouby a pečeme cca 60 minut. Podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 1 ks kuřete
- ✓ 200 g uzeného masa
- ✓ 500 g vepřového bůčku
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 ks rohlíků
- ✓ 4 lžičky mléka
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 2 lžičky sádla
- ✓ 1 hrst petrželky
- ✓ špetka majoránky
- ✓ špetka mleté papriky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod