

# Masový dort



**Obtížnost:** □□□□□

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

**2743** kalorií , **4 g** cukrů , **232 g** tuků , **137 g** bílkovin

**Autor:** LUSYLIE

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/masovy-dort>

## Příprava

Do misky vložíme na drobno nakrájenou housku, strouhaný sýr, mletá masa, okořeníme (troška grilovací koření, troška koření na mleté masa, steak koření s citronem), přidáme sůl, pepř a dobře promícháme. Kuřecí prsa a stehenní řízky nakrájíme na plátky, okořeníme steak kořením s citronem, solí a pepřem, následně na trošce oleje necháme zatáhnout po obou stranách cca 1-2 minuty. Vložíme do pekáče a potřeme majonézou (díky majonéze je kuřecí maso lahodné, měkké a šťavnaté). Nahoru rozetřeme masovou směs. Cuketu omyjeme a nakrájíme na malé hranolky, (můžete použít i předem připravenou mraženou cuketu), které zapícháme do masové vrstvy. Podlijeme vodou, přiklopíme víkem a vložíme do trouby na 200°C na 35 minut. Poté víko odklopíme a pečeme bez 10 minut dozlatova.

### Tip k receptu

můžete použít dortovou obruč.

## Ingredience

- 600 g vepřového mletého maso
- 200 g hovězího mletého maso
- 3 kuřecí prsa
- 2 kuřecí stehenní řízky
- 2 malé cukety
- 100 g majonézy
- 1 houska
- 2-3 lžíce slunečnicového oleje
- troška soli
- troška pepře
- grilovací koření
- koření na mleté maso
- Steak koření s citronem
- 100 g strouhaného sýru
- 300 - 400 ml vody

## Kategorie

Maso, Něco extra, Labužník

