

# Mleté hovězí ptáčky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**2021** kalorií , **0 g** cukrů , **169 g** tuků , **149 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mlete-hovezi-ptacky>

## Příprava

Mleté maso ochutíme solí a pepřem, podle potřeby přidáme mléko, promícháme a rozválíme z něj cca 4-5 placiček, které potřeme hořčicí a na které poklademe rozkrájené vejce, párek a okurku. Pak placičky i s náplní zavineme a vytvarujeme z nich válečky, které osmažíme na oleji a poté dopečeme v troubě.

### ▣ Tip k receptu

K dobrému zabalení, resp. vytvarování válečků nám pomůže, když placičky budeme mít na fólii a s její pomocí pak maso zavineme.

## Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 3 vejce uvařená natvrdo
- 3 sterilované okurky
- 2 párky
- 3 lžice plnotučné hořčice
- 1 dcl mléka
- sůl
- pepř
- olej na smažení

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

