

# Mleté maso s klobásou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

976 kalorií , 0 g cukrů , 56 g tuků , 113 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/mlete-maso-s-klobasou>

## Příprava

Mleté maso dáme do mísy a přilijeme vodu, ve které jsme rozšlehali vejce. Promícháme a potom přidáme nastrohaný česnek, pepř a koření na mletá masa. Nesolíme. Dobře zamíchanou směs necháme odležet. Mezitím si oloupeme klobásky. Zapékací formu slabě vymažeme sádlem. Podle velikosti klobásek (čtvrťky, půlky, celé ) nabíráme lžící masovou směs, uděláme v ruce tvar karbanátku, vložíme klobásku, přehneme a maso spojíme. Zabalíme do anglické slaniny a položíme do vymazaného pekáčku, podlijeme nepatrně vodou a vložíme do vyhřáté trouby. Prvních 30 minut pečeme přikryté alobalem při 180°C, potom alobal odstraníme a dopékáme při 190°C dalších 30 minut. Mleté maso s klobásou lze upéct i bez alobalu , ale musíme maso asi 2 x polít výpekem. Upečené maso podáváme s opečenými brambory posypanými kořením na americké brambory a maso přeléváme šťávou na pečené maso - Delikates omáčku.

## Ingredience

- ✓ 500 g míchaného mletého masa
- ✓ 3 měkké klobásky
- ✓ 2 lžičky koření na mleté maso
- ✓ 50 ml studené vody
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 6 - 12 plátků anglické slaniny
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Rodina, Hlavní chod

