

Mozaikový chlebíček



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 35min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 8

2193 kalorií , **0 g** cukrů , **220 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/mozaikovy-chlebicek>

Příprava

Vejce si uvaříme natvrdo. Změklé máslo utřeme se sardelovou pastou, přidáme na kostičky nakrájenou šunku a pečené maso, dále 2 uvařená vejce pokrájená na kostičky, sterilované okurky a lžičku rozsekaných kaparů. Vše dobře promícháme. Veku rozkrojíme na polovinu podélně, střed vydlabeme a naplníme jej připravenou směsí a zabalíme do alobalu a vložíme na 2 hodiny do lednice. Pak krájíme řezy vhodné jako chuťovka k pivu nebo vínu.

Ingredience

- ✓ 200 g másla
- ✓ 2 lžičky sardelové pasty
- ✓ 150 g šunky vcelku
- ✓ 150 g zbytků pečeného masa
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 sterilované okurky
- ✓ 1 lžička kaparů
- ✓ 1 veka

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Svačinka

