

# Pštroší vejce s mletým masem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**3788** kalorií , **7 g** cukrů , **196 g** tuků , **234 g** bílkovin

**Autor:** Lucka1004

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pstrosi-vejce>

## Příprava

Mleté maso promícháme s vejci, sýrem, moukou a kořením. Oloupaná vařená vejce obalíme masovou směsí, potom je obalíme ve strouhance a zvolna smažíme v hlubší pánvi na rozpáleném oleji ze všech stran. Usmažené rozkrojíme a podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

## Ingredience

- 8 natvrdo uvařených vajec
- lžíce koření na mleté maso
- 400 g mletého masa
- 100 g hladké mouky
- 200 g strouhaného sýru
- 2 vejce
- špetka soli
- špetka pepře
- půl hrnečku strouhanky
- 3 lžíce oleje

## Kategorie

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