

Rychlá želva



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychla-zelva>

Příprava

Anglickou slaninu nakrájíme na 6 proužků a propleteme jako rohož, tj. ze tří proužků vyrobíme osnovu a tou napříč protáhneme zbylé tři proužky. Nožičku párku naporcujeme tak, že konec odkrojíme v délce asi 2-3 cm, ve špičce provedeme 2 vpichy a do nich zabodneme hřebíčky jako oči. Doporučuji spodek takto připravené hlavičky seříznout - z tohoto kousku pak můžeme vyrobit ocásek. Ze zbytku si odkrojíme asi 2 cm špalíček a ten podélně rozčtvrtíme a použijeme pro výrobu nožiček. Vezmeme hovězí hamburger jako korpus, tělo budoucí želvičky (Ize si samozřejmě připravit vlastní směs z libovolného mletého masa) a nožem uděláme zářezy v místech, kde potřebujeme vsadit hlavičku, ocásek a nožičky - provedeme. Nahoru dáme propletenou anglickou slaninu a upečeme, případně osmažíme - ovšem jen z jedné strany. Podáváme se zeleninou, pečivem, opečenými hranolky apod.

Ingredience

- ✓ 1 hovězí hamburger
- ✓ 1 nožička párku
- ✓ 3 plátky anglické slaniny
- ✓ 2 hřebíčky

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

