

# Sekaná Polpettone Triestino podle Gurmetu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

**2212** kalorií , **0 g** cukrů , **169 g** tuků , **115 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sekana-polpettone-triestino-podle-gurmetu>

## Příprava

Troubu rozejdeme na 180°C. Housku nakrájíme na kostičky a necháme rozmočit v mléce. Do mísy prolisujeme uvařenou bramboru a přidáme petrželku a kapary (na jemno nasekané). Salám umeleme a spolu s masem, sýrem, houskou, vejci a moukou promícháme rukama. Posolíme a popepříme. Slaninkou vyložíme srnčí hřbet a naplníme hmotou. Pečeme. Pak vyklopíme a ještě dopečeme kůrku.



### Tip k receptu

Pokud nemáte srnčí hřbet, udělejte z hmoty váleček, pokladte slaninkou, přikryjte alobalem, který odstraníte ke konci pečení, ať je křupavá.

## Ingredience

- ✓ 1 houska
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 1 vařená brambora
- ✓ svazek petrželky
- ✓ 1 lžíce kaparů
- ✓ 250 g hovězího mletého masa
- ✓ 250 g telecího mletého masa
- ✓ 100 g pikantního salámu
- ✓ 80 g sýra Gran Moravia (nastrouhaného na jemno)
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžíce mouky
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ mletý pepř
- ✓ sůl
- ✓ 150 g jemně nařezané anglické slaniny

## Kategorie

Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení

