

Zapékaný plněný sendvič

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

5070 kalorií , 0 g cukrů , 470 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekany-plneny-sendvic>

Příprava

Sendvič rozkrájame na štyri rovnaké časti. Striedku z nich vydlabeme a zalejeme mliekom. Mäso zomelieme a posolíme, pridáme papriku, korenie, pažitku, majorán, cibuľu, mrkvu pokrúpanú na kocky, navlhčenú striedku zo sendviča a rozotretý cesnak zapenený na masle a dobre premiešame. Plnkou naplníme časti sendviča, ktoré uložíme na pekáč a vo vyhriatej rúre zapekáme 30-45 minút. Mäso sa musí dobre prepiecť.

Tip k receptu

Teplý sendvič pokrájame na plátky a podávame s rajčiakovou omáčkou alebo kečupom. Ozdobíme hlávkovým šalátom s rajčiakmi.

Ingredience

- 1 větší veka
- 200 ml mléka
- 250 g hovězího podušeného masa
- 250 g vepřového podušeného masa
- troška mletého pepře
- 1 lžička mleté papriky
- 2 lžíce posekané pažitky
- 1 lžička majoránky
- 2 lžice nadrobno pokrúpané cibule
- 2 mrkve
- 2 stroužky česneku
- 50 g másla
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Jídlo na každý den, Labužník, Svačinka