

### Ingrediencie

1 kg mletého mäsa (bravčové + hovädzie), 4 vajcia, soľ, mleté čierne korenie, majoránka, cesnak, strúhanka, 1 lyžica oleja, 2 cibule, 1 lyžička údenej mletej papriky

### Postup

Cibuľu pokrájame nadrobno a na oleji osmažíme za stáleho miešania doružova. Odstavíme a vmiešame papriku. Mäso premiešame so surovými vajcami, podľa chuti okoreníme a osolíme. Vmiešame osmaženú paprikovú cibuľu a podľa potreby zahustíme strúhankou. Vytvoríme dve menšie šišky, na plechu jemne podlejeme vodou a vo vyhriatej rúre (200 stupňov) upečieme dozlatista. Podávame s teplou zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom alebo s chlebom a kyslou uhorkou.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

