

Ingrediencie

800 g mletého mäsa, 2 staršie rohlíky, mlieko, 200 g tvrdého syra, soľ, mleté čierne korenie, mletá paprika, majoránka, sušený cesnak, petržlenová vňať, olej

Postup

Rohlíky nakrájame na kúsky a zalejeme mliekom (len toľko koľko rohlíky vsiaknu). Pridáme mäso a nastrúhaný syr, osolíme, okoreníme a dôkladne premiešame. Zmes necháme aspoň hodinu v chladničke odležať.

Plech vyložíme papierom na pečenie, ten potrieme olejom. Rukami tvoríme z mäsovej zmesi karbonátky a uložíme ich na naolejovaný papier. Potom potrieme olejom každý kúsok na povrchu, plech vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a pečieme cca 30 minút dozlatista. Podávame teplé so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom alebo studené s horčicou, cibuľou a chlebom.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz



