



Fašírky



TIP! Vyskúšajte touto zmesou ochutiť mleté mäso. Dovnútra faširok môžete vložiť aj kúsok nivy. Budú výborné. Recept Fašírky na taliansky spôsob (4 porcie) Ingrediencie: 500 g mletého mäsa, 1 vajce, 30 g koreniacej zmesi Fašírky Vitana, 100 g schwarzwaldskej šunky, 70 g sušených paradajok naložených v olivovom oleji, 70 g čiernych olív Mleté mäso zmiešame s vajcom a koreniacou zmesou Fašírky Vitana. Potom vmiešame na kocky nakrájanú schwarzwaldskú šunku, sušené paradajky a nakrájané čierne olivy. Nakoniec vytvarujeme fašírky (s

mletým mäsom sa lepšie pracuje, ak máme ruky navlhčené vodou) a pečieme v rúre pri 180 °C asi 15 minút.

Zloženie: jedlá soľ 35 %, sušená cibuľa mletá, sušený cesnak mletý, cukor, paprika sladká mletá, majorán, korenie čierne mleté, rasca mletá, koriander mletý, šalvia mletá 0,6 %

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.