



Veľkonočná plnka

Recepty



Hlavné chody



Veľká noc



0 min



0



2.9

1250



Budete potrebovať

Príprava receptu

400 g údeného mäsa

1 mäkká klobása

1 veľká cibuľa

6 rožkov

60 ml vývaru z údeného mäsa

60 ml mlieka

5 vajčok

3 PL strúhanky

2 PL Vitana petržlenovej vňate

½ ČL Vitana mletého čierneho korenia

½ ČL Vitana muškátového orieška

Údené mäso a klobásu uvaríme domäkka a nakrájame nadrobno spolu s roškami a cibuľou. Zmiešame mlieko, vývar, rozšľahané vajička, petržlenovú vňať, čierne korenie a muškátový oriešok. Zmes pridáme k nakrájaným rožkom a mäsu. Pridáme strúhanku a vypracujeme kompaktnú lepkavú zmes. Ak je to potrebné, dosolíme. Zmes natlačíme do formy na chlebík a pečieme pri teplote 180 °C cca 40 minút.