Veľkonočná plnka

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

0 min

0



2.9

1251

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 vajíčok

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 rožkami a cibuľou. Zmiešame mlieko, vývar, rozšľahané vajíčka, 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.