



Skotská vejce



Druh jídla:



Mletá masa

Příležitost:



Velikonoce

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny pro 3 osoby:

Tymián Avokádo

Mletá masa Avokádo

3 vejce vařená natvrdo

300 g mletého masa (vepřové a hovězí)

toustový chléb

Způsob přípravy

Maso ochutíme kořenící směsí Mletá masa. Maso rozdělíme na 3 díly a vytvoříme placky, na které vložíme vajíčka. Vytvarujeme koule. Ze staršího toustového chleba připravíme strouhanku a přidáme tymián. Připravené koule ve strouhance s tymiánem obalíme. Vejce můžete usmažit ve fritéze nebo je můžete péct v troubě, na 180 °C dozlatova. Skvěle se k nim hodí bramborová kaše.