

Studená bravčová pečienka

Ingrediencie

- 14 g olivový olej
- 70 g cibuľa
- 15 g cesnak
- 100 g anglická slanina
- 80 g strúhanka
- 60 g mlieko
- 4 g Korenie, rozmarín, sušené
- 40 g horčica
- 100 g vajce
- 800 g Bravčové mäso, mleté
- 2 lyžice Tatarská omáčka
- 1 g čierne korenie

Postup

1. V panvici rozohrejte olej a opečte na ňom nakrájanú cibuľu a cesnak 5–7 minút (dozlatista). Nechajte vychladnúť.
2. Vyložte obdĺžnikovú zapekaciu formu plátkami slaniny (niekoľko ich nechajte navrch).
3. Do veľkej misy nasypťte strúhanku, pridajte mlieko a nechajte 5 minút odstáť.
4. Potom pridajte osmaženú cibuľu, rozmarín, horčicu, vajcia a mäso. Osoľte a okoreňte, dôkladne premiešajte.
5. Zmes preložte do pripravenej zapekacej formy, mäso pritlačte a navrch položte zvyšné plátky slaniny.
6. Vložte do rúry predhriatej na 180 °C a pečte asi 60 minút. Podávajte studené s tatárskou omáčkou.

⌚ 89

⊕ 6

sacharidy	14.09 g
energie	357.96 kcal
tuky	18.04 g
proteín	35.04 g