

# "Pštrosí" vejce

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

400 g	mleté maso (nejlépe směs hovězího a vepřového)
1 ks	vejce (syrové)
2 až 3 lžíce	hladká mouka
2 stroužek	česnek
	sůl
1 lžička	koření na mleté maso
5 ks	natvrdo uvařené vejce
	strouhanka
	olej na smažení (např. řepkový)



## Postup přípravy

Ve větší misce si dobře promícháme mleté maso se syrovým vejcem, hladkou moukou a prolisovaným česnekem. Směs osolíme a ochutíme kořením na mletá masa. Oloupaná natvrdo uvařená vejce touto masovou směsí rovnoměrně obalíme a poté je poválíme ve strouhance. Na pánvičce si mezitím rozpálíme větší množství oleje a "pštrosí" vejce v něm zvolna osmažíme ze všech stran. Hotová "pštrosí" vejce rozkrojíme a podáváme se zeleným salátem a bramborovou kaší.

**Poznámka:** Vyzkoušejte náš recept na **bramborovou kaši se smetanou** - naleznete jej [ZDE](#)