

Masové placičky přírodní

Suroviny:

800 - 1000 gr mletého masa (polovina hovězí, polovina vepřové), 1/2 lžičky mletého kmínu, 1/2 lžičky mletého pepře, 1/4 lžičky čubrice, 3 stroužky česneku, sůl podle chuti.

Příprava:

Do mísy dáme maso a osolíme dle chuti (opatrně). Přidáme drcený česnek, čubricu, pepř, kmín, důkladně promícháme a propracujeme, nejlépe ručně. Necháme chvíli odležet v lednici.

Tuto masovou směs můžeme opékat na grilu, nebo na pánvi.

Na pánev dáme lžící oleje a rozeřejeme. Masovou hmotu ještě jednou promícháme. Lžící vykrajujeme kousky masové hmoty, které tvarujeme na cca 4-5 cm velké placičky, silné asi 1 cm. Jakmile máme dostatečný počet placiček na pokrytí pánve, dáme je na rozpálenou pánev a pomalu smažíme na jedné straně asi 5 min., poté je obrátíme a smažíme po stejnou dobu. Dobu smažení je třeba upravit podle intenzity smažení. Placičky mají být po obou stranách osmažené dorůžova.

Pokud placičky opékáme na grilu, děláme je větší a tlustější.

K placičkám se jako příloha hodí různé druhy zeleniny nebo salátů. Např. ledový salát pokapaný citrónem, papriky, dubový salát, atd. Dobrou přílohou je rovněž dorůžova osmažená houska.

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA