

... a dva recepty pro inspiraci

Voňavá krutí sekaná

500 g mletého krutího masa
1 vejce
6 vrchovatých lžic kukuřičné strouhanky
3 lžičky Koření na maso pro labužníky
2 lžičky Italy-Mix
Zeleninová instantní polévka bez tuku
2 větší lžičky másla
olej



Maso vložíme do mísy, přidáme vejce, kukuřičnou strouhanku a Koření na maso pro labužníky. Vše důkladně promícháme a vytvarujeme váleček sekané. Připravíme si pekáček, do kterého nalijeme trochu oleje, přidáme máslo a vložíme sekanou, kterou posypeme kořením Italy-Mix. Podléváme vývarem připraveným ze Zeleninové instantní polévky bez tuku. Přiklopíme druhým pekáčkem a pečeme v předem vyhřáté troubě na 170° C cca 1 hodinu.

Nahrinové lasagne

500 g mletého hovězího masa
1 balení těstovin lasagne
1 smetana
6–8 čerstvých rajčat
1 velká cibule
1 rajský protlak
250 g nastrouhaného sýru eidam
Koření z bylin a mořské soli
Paprikové koření
Česnekové koření



Cibuli pokrájíme nadrobno a osmahneme dozlatova, přidáme mleté maso a zprudka orestujeme. Přikryjeme poklicí a dusíme 15 minut. Poklici nezvedáme. Maso pustí šťávu, okořeníme jej Kořením z bylin a mořské soli a Paprikovým kořením, přidáme pokrájená rajčata a dusíme 10–15 minut. Pak přidáme rajský protlak, Česnekové koření a povaříme. Pomalu přidáváme smetanu a znovu necháme přejít varem. Směs na lasagne máme připravenou. Dno zapékací mísy poklademe plátky lasagní, na těstoviny rozprostřeme masovou směs a poté vrstvičku sýra. Pokračujeme do spotřebování surovin a dbáme na to, aby všechny lasagne byly překryty směsí, protože jinak nezměknou. Pečeme v troubě dozlatova.