Vaříme dětem letem světem,

jaro je ve vzduchu, kvetou kytky a stromy a sluníčko má už velkou sílu. Odlehčíme i malým bříškům, ať se jim lépe běhá venku, a uvaříme jim dobrý obídek, po kterém budou mít spoustu energie.

Nákup z vepřového masa s pórkem a mrkvičkou a vařeným bramborem

Na vaření budeme potřebovat:

Velkou chuť k jídlu
Šikovné ručičky
a radu babičky ☺

….a taky ještě:

500g vepřové pleci
2 střední cibule
2-3 stroužky česneku
mořskou sůl
slunečnicový olej
3 housky
trošku mléka
2-3 vejce
2 mrkve
1 menší pórek
1 kg brambor
petrželku nebo pažitku

A jak na to?

Vepřové maso omyjeme a umeleme. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji. Přidáme namleté maso a orestujeme. Osolíme a přidáme lisované stroužky česneku. V misce si namočíme nakrájíme housky do mléka a vymačkáme je do orestovaného masa. Mrkvičku a pórek očistíme a nakrájíme najemno. Přidáme společně se žloutky do masové směsi. Bílek vyšleháme a opatrně přimícháme.
Připravenou směs dáme do pekáčku vymaštěného troškou oleje a pečeme v troubě asi 30 min. na 180°C.
Upečený nákyp podáváme s vařenými brambory ozdobenými petrželkou nebo pažitkou.

Věříme, že Vám bude chutnat jako dětem ve školce ☺