

Nikitin pekáček

Ingredience:

1/2 kg mletého vepřového masa
2 rohlíky, mléko, sůl, pepř, tymián
1 lžíce sádla, 1 cibule, 1 brokolice
omáčka:
po 2 lžících másla a hladké mouky
1/4 l vývaru, 1/4 smetany, 3 vejce
1/2 lžičky muškátového ořechu

Popis postupu:

Mleté maso smícháme s rohlíky rozmočenými v mléce, ochutíme solí a kořením, vmícháme pokrájenou a na sádle osmahnutou cibulkou a můžeme přidat i stroužek drceného česneku. Brokolici (lze nahradit květákem) povaříme, necháme okapat a rozdělíme na růžičky. Pekáček vymastíme, vložíme maso v tenké vrstvě, na povrch rozložíme zeleninu a zalijeme zapékací omáčkou. Tu si připravíme takto: Na másle osmahneme mouku, zalijeme ji vývarem (může být z masoxu) a vaříme asi 10 minut. Stále mícháme. Pak přilijeme sladkou smetanu, přidáme nastrouhaný sýr a ještě povaříme. Po krátkém zchlazení zašleháme vejce, muškátový ořech a podle potřeby přisolíme. Pokrm zapékáme v troubě asi 3/4 hodiny