

Húsvéti húsos fészek

Hozzávalók:

- 60 dkg Békési marhahúspogácsa
- étolaj
- 10 dkg TV-paprika
- 10 dkg kápia paprika
- 20 dkg rögös túró
- 20 dkg reszelt edami sajt
- 2 dl tejföl
- 4 gerezd fokhagyma
- 4 fürjtojás
- mustár, só, őrölt fekete bors, fűszerpaprika
- madársaláta

Elkészítése:

A húspogácsát felhevített olajon hirtelen elősütjük.

A rögös túróat tejföllel, mustárral, darabolt fokhagymával, sóval, borssal ízesítve összekeverjük. Ráhelyezzük az elősütött húspogácsákra, és gazdagon megszórjuk reszelt sajttal.

Előmelegített sütőben 220 fokon félig megsütjük, majd tetejére helyezzük a felkockázott paprikákat, a félbevágott főtt fürjtojást, és reszelt sajttal meghintjük. Készre sütjük.

Fűszerpaprikával megszórjuk, saját levével meglocsoljuk.

Tálaláskor madársalátával díszítjük.

Séfünk tippje: Darált marhahús helyett darált búránnyal, darált sertés- vagy csirkehússal is elkészíthető.