

Bagetové soudky

Ingredience:

2 dlouhé bagety

2 vejce

Náplň

250 g salámu nebo mletého masa

250 g hub, ale stačí i žampiony

1 menší cibule

olej nebo máslo

sůl

pepř

drcený kmín



autor: zizala

toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kousky nakrájený salám nebo mleté maso, sůl, pepř a poprášíme drceným kmínem a restujeme. Ke konci přidáme houby a restujeme společně.

Bagety bez špiček příčně nakrájíme na stejnoměrné kousky. Vejce rozšleháme, můžeme přidat oblíbené koření. Každý špalíček bagety obalíme ve vajíčku, postavíme na plech, vnitřek vmáčkne dolů ke dnu, naplníme směsí a zapečeme v troubě vyhřáté na 220°C do křupava. Na závěr můžeme posypat nastrohaným sýrem.

Podáváme ihned se zeleninovým salátem. Místo salámu a hub klidně dejte tepelně upravenou zeleninu nebo jiné maso či rybu.

Celerová pomazánka

Suroviny:

1/2 celeru

1/2 většího jablka

100 ml bílého jogurtu

2 lžíce majonézy

sůl

pepř

hrst rozinek

hrst vlašských ořechů



Postup:

Celer i jablko oloupeme a nastroháme - celer na jemné nudličky a jablko na hrubší. Obojí dáme do misky, přidáme jogurt a majonézu, osolíme a opepříme. Rozinky v sítku propláchneme horkou vodou a přidáme do misky. Nakonec přimícháme ořechy, které jsme trochu podrtili na hrubší kousky. Pomazánku je dobré před podáváním nechat chvíli odležet v chladu. Podáváme s celozrnným pečivem, zdobené kouskem ořechu.