SAVĀDĀKS VILTOTS „ZAĶIS” NO HUGO





Gatavojot spēcīgāku buljonu, tieku pie vairāk vārītas gaļas. Šoreiz to izmantoju pagatavojot viltoto „zaķi".

Jums būs nepieciešams: (apmēram 6 porcijām)
600 grami maltas, vārītas gaļas (izmantoju liellopa, cūkgaļas un vistas kombināciju)
Apmēram 4 baltmaizes šķēles
200 ml piena (vai buljona)
100 ml saldā krējuma
2 svaigas olas
4 vārītas olas
Malti melnie pipari, sāls, majorāns
1 vidējs sīpols
2 ķiploka daiviņas

nedaudz sviesta un rīvmaizes (cepam veidnei)

Pieeja:
Baltmaizes šķēles pārlejiet ar piena un saldā krējuma maisījumu un ļaujiet ievilkties.
Lielākā bļodā kārtīgi samaisiet malto gaļu, izmērcēto baltmaizi, svaigas olas, piparus, sāli, majorānu, rīvētu vai samaltu sīpolu un izspiestu ķiploku. Bagātākai garšai varat pievienot arī sasmalcinātus pētersīļus.
Cepam formu iesmērējiet ar sviestu un izkaisiet ar rīvmaizi. Formu labāk izvēlēties šauro un gareno. Sagatavotajā formā kārtojiet apmēram pusi no sagatavotās masas. Pa vidu lieciet vārītas olas. Visu pārklājiet ar atlikušo gaļas masu. Variet gatavot arī bez cepamās formas, veidojot tādus kā maizes kukulīšus.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos aptuveni 40 minūtes.
GATAVS!!!

Pasniedz siltu, aukstu, ar salātiem, ar maizi, viss pēc Jūsu gaumes.
Es piedevās pagatavoju vārītus kartupeļus saldskābā mērcē.

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo