Brambory s masem a růžičkovou kapustou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

1000 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: https://srecepty.cz/brambory-s-masem-a-ruzickovou-kapustou

Příprava

V osolené a okmínované vodě si dáme vařit brambory. Ve druhém hrnci si uvaříme do měkka kapustu (vodu můžeme také osolit). Brambory a kapustu necháme vychladnout. Poté je nakrájíme na kousky. Brambory osmahneme na trošce sádla a přidáme nastrouhaný muškátový oříšek. Restujeme. Na druhé pánvi si na zbytku sádla opečeme anglickou slaninu s nasekaným česnekem, ke kterému přidáme i rozdělané mleté maso. Okořeníme kořením na mleté maso a solí (nevadí, když směs trošku připálíme). Rozehřejeme si troubu cca na 180°C a do zapékací mísy vložíme polovinu masové směsi, na to poklademe opečené brambory a nakrájenou kapustu a na to zbytek masové směsi. Na závěr pokryjeme plátky eidamu a pečeme cca 30-40 minut.

Tip k receptu

Někdo může směs zalít kečupovou omáčkou nebo jiným bešamelem. Mně to chutná ale jen tak na sucho :-)

Ingredience

- 1 balení hovězího mletého masa
- 3 stroužky česneku
- 100 g anglické slaniny v celku
- 4 lžíce sádla
- 5 brambor
- 250 g růžičkové kapusty
- 2 lžíce soli
- muškátový ořech
- 2 lžičky koření na mleté maso
- 1 lžička kmínu
- 6 plátků Eidamu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod