

Masový nákyp s bramborovým pyrém

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1176 kalorií , **1 g** cukrů , **81 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: medvídek

Odkaz: <https://srecepty.cz/masovy-nakyp-s-bramborovym-pyre>

Příprava

Orestujeme menší kousky masa s nakrájenou cibulí a česnekem, dochutíme solí a pepřem, přidáme rajský protlak, vývar a necháme asi 4 min dusit. Uvedeme do varu 375 ml osolené vody, k ní přidáme mléko a rozmícháme bramborovou kaši. Polovinu nasekané pažitky vmícháme do vzniklého pyrém. Smícháme houby s masem a rozprostřeme je ve vymazané formě, na ně naklademe bramborové pyrém. Posypeme sýrem a zapékáme v troubě na cca 220°C vyhřáté, asi 8 min. Posypeme zbylou pažitkou.

Ingredience

- 400 g mletého masa
- sůl
- 1 lžíce oleje
- 2 cibule
- 1 stroužek česneku
- pepř
- 250 ml vývaru
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 125 ml mléka
- 1 balení bramborové kaše
- 1 konzerva žampionů
- 100 g strouhaného sýra
- svazek pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod