

Zapečené brambory s mletým masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2488 kalorií , **1 g** cukrů , **127 g** tuků , **169 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-brambory-s-mletym-masem>

Příprava

Nejdříve si připravíme masovou směs: Na lžíci oleje osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přihodíme maso, orestujeme ho, přidáme rozmačkaný česnek, rajčatový protlak, žampiony nakrájené na malé kousky, osolíme, opepříme, přidáme koření Country gril, zalijeme vínem a chvíli podusíme. Po chvíli přidáme hrášek a zjemníme smetanou. Maso odstavíme.

Brambory oloupeme a nastrouháme na tenké plátky. Pekač si vymažeme olejem, na dno dáme polovinu nastrouhaných brambor, jemně je osolíme a posypeme drceným kmínem, na brambory dáme masovou směs, posypeme asi třetinou strouhaného sýra a nakonec nahoru rozložíme druhou půlku bramborových plátků, které opět jemně posolíme a posypeme kmínem.

Nakonec celé pokapeme olejem a vložíme do trouby, vyhřáté na 200°C. Pečeme asi 40 minut. Po této době vyndáme, povrch posypeme zbývajícím sýrem a dáme asi na čtvrt hodiny dopéct. Před koncem pečení zkusíme, jestli jsou brambory měkké. Podáváme s čerstvou zeleninou.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 500 g mletého masa
- 1 cibule
- 2-3 stroužky česneku
- 1 balení rajčatového protlaku
- 2-3 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- 2 lžičky drceného kmínu
- 1-2 lžičky koření Country gril
- 3-4 lžíce bílého vína
- 100 ml sladké smetany
- 1 hrst mraženého hrášku
- 100 g žampionů
- 150 g strouhaného sýra
- 2-3 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

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

