

Masový koláč

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 400 g
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- máslo 2 lžíce
- mléko 200 ml
- paprika sladká mletá 1 lžička
- maso vepřové mleté 400 g
- kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme brambory na kaši. Oloupeme je, nakrájíme na čtvrtky a uvaříme v osolené vodě doměkka. Uvařené brambory slijeme, přidáme horké mléko, máslo, sůl a šleháme elektrickým šlehačem do hladké kaše. Necháme ji chvíli zchladnout, aby se dala plnit do cukrářského pytlíku.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Na pánvi rozpálíme olej, přidáme cibuli a osmažíme ji dozlatova. Poté přidáme mleté maso, utřený česnek, kečup, papriku, pepř a sůl podle chuti. Vše promícháme a asi 10 minut na mírném ohni podusíme.

Hotovou směs přendáme do zapékací formy a navrch masa vytvoříme za pomoci cukrářského pytlíku

bramborové pusinky. Připravený koláč vložíme do elektrické trouby vyhřáté na 200 °C a dozlatova zapečeme asi 20-25 minut.