

Zapečené brambory s mletým masem, rajčaty a žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 2 kg
- mleté maso 400 g
- menší cibule 1 ks
- rajčata 2 ks
- žampiony 4 ks
- šlehačka 200 ml
- tvrdý sýr 100 g
- sůl, pepř, koření 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zapékací mísu vyložíme alobalem, na dno klademe na kolečka nakrájené oloupané brambory, které osolíme a opeříme. Na ně navrstvíme polovinu mletého masa, které jsme si předem ochutnali solí, pepřem, česnekem, kmínem a majoránkou.

Na maso poklademe cibuli nakrájenou na proužky, plátky rajčat a žampionů. Dáme další vrstvu brambor a postup opakujeme. Zakončíme vše vrstvou brambor. Nakonec přelijeme smetanou a dáme péct na 1h do trouby cca na 200 °C. Těsně před dopečením poklademe plátky sýra.