

Zapékané brambory s mletým masem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Mleté maso - míchané 500 g
- Rajčata 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Eidam sýr 200 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Připravíme si masovou směs: na oleji necháme zesklovatět cibuli, přidáme mleté maso, posolíme, popepříme, přidáme na plátky nakrájený česnek a chvíli podusíme. Rajčata si spaříme, oloupeme, nakrájíme na plátky, přidáme k masové směsi a už jenom prohřejeme. Pekáček si vymažeme a vysypeme strouhankou. Poklademe vrstvou brambor, které osolíme a opepříme a dáme masovou vrstvu. Pokračujeme a končit bychom měli bramborama, které hustě posypeme sýrem a trošku zmáčkneme,

ať se vrstvy pěkně propojí. Někdy polévám troškou šlehačky, ale nemusí být. Pečeme asi 45 minut při 160 °C.