

# Zapečené brambory s mletým masem a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 1 kg
- Mleté maso 500 g
- Olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Kečup 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Vejce 2 ks
- Eidam 200 g
- Sladká paprika 1 ks
- Mléko 2 dl
- Nové koření 1 ks
- Bobkový list 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Francouzská Guyana

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Na trošce oleje osmažíme najemno nakrájenou cibuli, přidáme prolisovaný česnek, koření, kečup a mleté maso. Dusíme doměkka. Poté přebytečný tuk po té ze směsi slijeme. Mezitím si oloupeme brambory, které po omytí nakrájíme na tenká kolečka. Sýr nastrouháme do misky. Do olejem vymazaného pekáče klademe vrstvu brambor, na ni vrstvu masové směsi (koření jsme vyndali) a na to sýr. Takto pokračujeme do vyčerpání zásob. Končíme sýrem. Vše zalejeme vejcem rozšlehaným v mléce. Pečeme v předem vyhřáté troubě do změknutí brambor, asi 60 min.