

# Zapečené brambory s mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- pórek 1 ks
- anglická slanina 100 g
- brambory 800 g
- smetana 200 ml
- **náplň**
- mleté maso 500 g
- vejce 1 ks
- strouhaný sýr 100 g
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Pórek omyjeme a nakrájíme na kroužky. Sýr nastrouháme na jemném struhadle.

Mleté maso spojíme s vejcem a vmícháme strouhaný sýr. Osolíme, opepříme a řádně promícháme

mokrýma rukama.

Pekáček vytřeme tukem. Dno vyložíme vrstvou brambor a na ni rozprostřeme masovou náplň, kterou posypeme nakrájeným pórkem a poklademe plátky anglické slaniny. Horní vrstvu tvoří opět plátky brambor. Okořeníme a dáme zapéci do trouby. Asi po 20 minutách pečení, zalijeme pokrm smetanou. Zvolna dopečeme, až brambory zružoví.

Zapečené brambory s mletým masem servírujeme teplé. Vhodnou přílohou je čerstvý cibulový salát.