

# Zapečené strouhané brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 8 ks
- Cibule 2 ks
- Přepuštěné máslo 2 lžíce
- Grilovací klobása syrová nebo mleté maso 250 g
- Sůl a pepř 1 špetka
- Majoránka 1 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Petrželka čerstvě nasekaná 3 lžíce

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme je nahrubo do mísy. Cibule oloupeme a nasekáme. Troubu předehřejeme na 220°C(horkovzdušnou na 200°C).

V pánvi rozežřejeme přepuštěné máslo a cibuli na něm necháme zesklivatět. Přidáme náplň z grilovací klobásy nebo mleté maso a opečeme.

PPřidáme nahrubo nastrouhané brambory a zamícháme. Směs ochutíme solí,pepřem a majoránkou a

ještě asi 3 minuty opékáme.

Vymažeme zapékací formu a dáme do ní bramborovou směs. Posypeme kmínem a pečeme v troubě asi 30 minut. Podáváme posypané petrželkou.