

Falešný segedín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks
- sýr plátkový 1 balení
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks
- sýr plátkový 1 balení
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks

- sýr plátkový 1 balení
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks
- sýr plátkový 1 balení
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks
- sýr plátkový 1 balení
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks
- sýr plátkový 1 balení
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- maso mleté 1 kg
- paprika mletá 1 lžička
- zelí sterilované 1 sklenice
- brambory 8 ks
- smetana na vaření 1 ks
- sýr plátkový 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

zpěníme cibuli, přidáme maso, papriku a zelí.

Z uvařených brambor nakrájíme delší hranolky.

Dáme je do pekáče, na ně položíme připravenou směs a dál po vrstvách střídáme brambory se směsí.

Nakonec všechno zalijeme šlehačkou a poklademe plátky sýra.

Pečeme při 160 °C, dokud nebude sýr zlatavý.