

# Falešný segedín

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Lenka



## Suroviny

**Porce:** 6

- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- mleté maso 1 kg
- mletá paprika 1 lžička
- sterilované zelí 1 sklenice
- brambor 8 ks
- šlehačka na vaření 1 kelímek
- sýr 1 balíček

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Zpěníme cibuli, přidáme maso, papriku a zelí. Z uvařených brambor nakrájíme delší hranolky. Dáme je do pekáče a na ně položíme připravenou směs a dál po vrstvách střídáme brambory se směsí. Nakonec vše zalijeme šlehačkou a poklademe plátky sýra. Pečeme dokud nebude sýr zlatavý.