

Zapečený bramborák s mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- cibule 1 ks
- stroužek 3 stroužek
- hořtice 1 lžíce
- mleté maso 500 g
- hladká mouka 3 lžíce
- strouhanka 1 hrst
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory oškrábeme a nastrouháme na jemno. Důkladně z nich vymačkáme všechnu vodu. Přidáme sůl, pepř, majoránku, vejce, prolisovaný česnek, mouku, strouhanku a podle potřeby trochu mléka. Vypracujeme těsto.

Na pánvi necháme zesklovatět nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso, hořčici, sůl a pepř a necháme chvíli vydusit.

Pekáček vymažeme olejem a na dno rovnoměrně rozložíme polovinu bramborákového těsta. Na něj rozprostřeme mleté maso a přikryjeme druhou částí bramborákového těsta.

Povrch uhladíme, pekáček vložíme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme asi hodinu.