

Řecký zeleninový hrnec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 400 g
- mrkev 250 g
- houby 150 g
- celer 120 g
- slanina 120 g
- bramborová kaše 2 šálek
- cuketa 2 ks
- strouhanka 1 hrst
- máslo 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cukety nakrájíme na plátky, ostatní zeleninu a maso umeleme dohromady, osolíme a hojně posypeme sladkou paprikou
2. Na dno vymazané zapékačské misky dáme bramborovou kaši, druhou vrstvu tvoří cukety a třetí masová směs,
3. Povrch poklademe plátky slaniny, posypeme strouhankou, poklademe vločkami másla a upečeme ve středně vyhřáté troubě.

Poznámka:

podle chuti solíme a pepříme