

Bramborový závin s mletým masem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bazalka 1 lžička
- sůl 1 lžička
- brambory 600 g
- cibule 1 ks
- kečup 2 lžíce
- mleté maso 300 g
- hladká mouka 3 lžíce
- tvrdý sýr strouhaný 75 g
- červená paprika 1.2 ks
- pepř 1.2 lžička
- bylinkový tavený sýr 500 g
- vejce 1 ks
- žampiony 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory uvařte ve slupce, nechte vychladnout a očistěte. Pomelte na masovém strojku a promíchejte s taveným sýrem. Vejce rozšlehejte a vmíchejte k bramborám 2/3. Přidejte mouku a asi 1 lžičku soli. Cibuli, papriku, houby jemně posekejte a promíchejte s mletým masem. Ochuťte kečupem nebo rajským protlakem, solí a pepřem. Čistou utěrku poprašte moukou a rozválejte těsto. Rozložte

náplň a posypte bazalkou. Stočte závin, zavřete okraje a přeneste na plech spojem dolů. Potřete vejcem a pečte asi 50 minut při 180°C. 10 minut před koncem pečení posypte povrch strouhaným sýrem.

Tip:

Na tento závin můžete použít nádivku ze sušených hub jako na pirožky.