

Masové muffiny pečené s brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Čerstvá strouhanka 70 g
- Mléko 60 ml
- Tymiánové lístky 1 hrst
- Rajčatový protlak 70 g
- Worcersterská omáčka 60 ml
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Mleté maso 600 g
- Strouhaná mrkev 75 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Šťouchané vařené brambory 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu přehřejte na 180 °C. Olej rozpalte v pánvi, přidejte cibuli a česnek a opékejte 5–7 minut. Pak nechte zchladnout.
2. Ve velké míse smíchejte strouhanku a mléko a nechte 5 minut odpočívat, aby strouhanka nasákla co nejvíce tekutiny. Pak do mísy přidejte zchladlou směs z pánve, tymián, rajčatový protlak, worcesterskou omáčku, hořčici, vejce, maso a mrkev. Dobře promíchejte a podle chuti osolte a opepřete. Pak směs rozdělte do 6 dobře vymazaných forem na muffiny (každá o objemu 180 ml) a pečte 20 minut. Pak na každý dejte část mačkaných brambor a 8–10 minut opékejte pod grilem.