

Musaka z brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr 200 g
- slanina anglická 200 g
- brambory 1.5 kg
- smetana 2 ks
- maso hovězí mleté 1 kg
- maggi 1 balíček
- omáčka cikánská 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Mleté maso osmažíme na oleji, aby bylo sypké. V míse promícháme brambory, maso, přidáme cikánskou omáčku, nakrájenou anglickou slaninu, nastrouhaný sýr, dochutíme solí a pepřem. Přendáme na vyšší plech a půl hodinky zapékáme při 200 °C. Maggi nápadly rozmícháme ve šlehačce a nalijeme na zapečené brambory. Necháme 15 minut zapéct.