

Haše s bramborem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 500 g
- vývar masový 500 ml
- houska 3 ks
- cibule 2 ks
- sádlo 3 lžíce
- majoránka 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- na vymazání formy sádlo 1 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso upečeme a nakrájíme na malé kousky.

Housky nakrájíme na kostičky, dáme do misky a zalijeme horkým vývarem. Chvilí necháme bobtnat.

Cibuli nakrájíme najemno a přidáme ji k masu. Sádlo rozehřejeme a vychladlé společně s houskovou směsí přidáme k ostatním surovinám. Vše rozmixujeme ponorným mixérem a ochutíme majoránkou, prolisovaným česnekem, solí a pepřem.

Zapékací mísu vymažeme sádlem a naplníme haší. Zapékáme v troubě při 180 °C asi 20 minut.

Podáváme s vařeným bramborem.

Poznámka:

K ochucení směsi lze přidat špetku tymiánu, špetku mletého kmínu nebo lžičku koření na mletá masa.