

Dýňový nákyp s mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mladá dýně 1 ks
- mleté maso 500 g
- vejce 2 ks
- strouhanka 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- dle chuti sůl, pepř, majoránka, čerstvá petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme s vejci, najemno nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, strouhankou a hladkou moukou. Směs osolíme, opepříme, přidáme majoránku a najemno nasekanou petrželovou nať.

Mladou dýni omyjeme, rozkrojíme a z dužiny odstraníme jádra. Na hrubém struhadle ji postrouháme do masové směsi a důkladně promícháme.

Zapékací mísu vymažeme a naplníme připravenou směsí. Nákyp pečeme v předehřáté troubě dozlatova. Podáváme s bramborami nebo pečivem a zeleninovým salátem.