

Bramborové lodičky s mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 400 g
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Jarní cibulka 0.5 svazek
- Pepř mletý 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Sýr 100 g
- Mleté maso - míchané 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce dáme vařit na 15 min. Poté necháme vychladnout.

Na pánvi rozpálíme 1 lžici másla a jarní cibulku pokrájenou na kolečka osmažíme. Přidáme mleté maso, osolíme, opepříme a přidáme papriku.

Brambory překrojíme napůl, vydlabeme, smícháme s masem a brambory naplníme.

Posypeme nastrouhaným sýrem a 10 min zapékáme.