

Zapečené mleté hovězí maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso - hovězí 500 g
- Cuketa 1 šálek
- Česnek 1 stroužek
- Bazalka 1 lžička
- Oregáno 0.5 lžička
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Rajče 1 ks
- Strouhaný parmezán 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny přísady kromě rajčete a parmezánu důkladně promícháme. Maso vložíme do vymazaného pekáčku, přikryjeme a pečeme v troubě asi 30 min. při 220 °C. Potom odkryjeme, obložíme na kolečka nakrájeným rajčetem a posypeme sýrem. Nepřikryté zapečeme ještě 10-15 minut.