Zapečené mleté maso

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej + na bagetu 2 lžíce
- Mleté hovězí maso 500 g
- Cibule, nahrubo nasekaná 2 ks
- Kmín 1 lžička
- Chilli 2 lžička
- Krájená rajčata 1 plechovka
- Hovězí vývar 600 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Chlebíčková veka nebo bageta 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sekané byliny (tymián, oregano, petrželka) 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pár kapek oleje rozpalte v pánvi a pak na něm opečte mleté maso, aby se rozpadlo na co nejmenší kousky a zhnědlo. Při opékání maso drťte vařečkou a neustále promíchávejte. Pak maso přendejte do mísy, do pánve přilijte další olej a vhoďte nahrubo nasekanou cibuli. Opékejte 2-3 minuty doměkka. Vsypte kmín a chilli a po minutě přidejte i maso, rajčata a vývar a přiveďte k varu. Osolte a nechte 20 minut probublávat.

2. Mezitím předehřejte troubu na 200°C . Maso přendejte do zapékací mísy, bagetu nakrájejte na plátky, každý potřete česnekem, posypte bylinkami, dejte na maso, pokapejte olejem a pečte 10-12 minut dokřupava.