

BRAMBORY ZAPEČENÉ S MLETÝM MASEM A LEČEM

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambora 1 kg
- mleté vepřové maso 0.5 kg
- cibule 1 ks
- mletá paprika 1 lžička
- zeleninové lečo 1 sklenice
- vejce 3 ks
- mléko 2 dl
- strouhaný eidam 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na kostičky. Na pánvi osmahneme cibulku, přidáme mleté maso a se solí a paprikou dusíme 20 min. Pak přidáme lečo a vaříme ještě asi 5 min. Ve velké míse smícháme s bramborami a dáme do vymazaného vyššího pekáčku zapéct do trouby. Zapékáme asi 15 min. Pak zalijeme směsí rozšlehaných vajec v mléce a strouhaného sýra. Zapečeme dalších 15-20 min.

Poznámka:

Pro ještě lepší chuť můžete mléko nahradit smetanou.

Podáváme posypané petrželkou a jako příloha se hodí například rajčatový salát.