

Zapečené brambory s masem a mrkví

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 750 g
- Mrkev 2 ks
- Toastový chleba plátky 2 ks
- Smetana 12% 100 ml
- Mleté maso 400 g
- Mletý černý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Tymián 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Máslo a strouhanka na pekáček 1 ks
- Hladká mouka 40 g
- Máslo 40 g
- Vývar 100 ml
- Smetana 12% 100 ml
- Strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky oloupaných brambor 5 min. povaříme v osolené vroucí vodě. Kolečka mrkve povaříme minutu.

2. Chléb zalijeme smetanou. Mleté maso , chléb, kostičky cibule, sůl a koření propracujeme.

3. Do pekáčku dáme 1/2 brambor, na ně 1/2 masové hmoty, mrkev a zbylé maso, zakryjeme brambory. Při 170°C zapékáme asi 30 minut. Z másla a mouky připravíme jíšku, rozředíme vývarem a smetanou. Uvaříme kašičku, přimícháme sýr a rozlijeme ji na brambory. Dopečeme.