

Plněná bramborová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Bramborová kaše 600 g
- Mleté uzené maso 150 g
- Vejce 3 ks
- Pórek 50 g
- Povařené brokolice 150 g
- Sýr 80 g
- Koření Adamova žebra 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V míse smícháme mleté uzené maso, spařený vychladlý pórek a 3 žloutky. Okořeníme a přidáme sníh z bílků, nakonec vmícháme brokolici nebo jinou povařenou zeleninu. Na dno vymazané zapékací misky dáme 1/3 bramborové kaše, dáme připravenou směs a navrch zbytek kaše. Pečeme asi 25 minut při 200°C v horkovzdušné troubě a potom posypeme strouhaným sýrem. Vložíme opět do trouby a ještě asi 10 minut pečeme, aby zezlátl sýr. Podáváme se zeleninou.