

Řecká Tortilla de patatas

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Koření gyros 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Lilek 2 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Kysaná smetana 250 ml
- Česnek 4 stroužek
- Hovězí mleté maso 500 g
- Brambory 500 g
- **NA PÁNEV**
- Olivový olej 1 lžíce
- **PODLE CHUTI**
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na olivovém oleji zpěníte na kostičky nakrájenou cibuli. Přidejte maso a poduste.

2.Přidejte prolisovaný česnek, sůl a koření. Duste přibližně 20 minut, v případě potřeby podlijte vodou.

3.Na vymaštěný pekáč dejte syrové, na plátky nakrájené brambory. Poté vrstvu mletého masa, plátky lilku a posypejte strouhaným sýrem. Vrstvy ještě jednou zopakujte.

4.Na závěr polijte kysanou smetanou smíchanou s vejci a kořením gyros.

5.Dejte zapéct do trouby na přibližně 30 minut.