

Zapečené mleté maso se zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- menší cibule 3 ks
- bílé zelí 800 g
- olej 5 lžíce
- mleté maso 750 g
- Rajský protlak 40 g
- dijonská hořčice 40 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- máslo na vymazání formy 1 ks
- tymián 8 snítka
- anglická slanina 100 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Zelí rozčtvrtíme, odkrojíme košťál a nakrájíme na tenké nudličky. Ve větší pánvi rozpálíme 2 lžíce oleje, orestujeme na nich nejprve dvě cibule a po 3 minutách přidáme zelí. Společně opékáme dalších 5 minut.

Maso vložíme do mísy. přidáme zbylou cibuli, protlak, hořčici, sůl, pepř, vejce a dobře promícháme. Zapékací formu vymažeme máslem. Maso rozdělíme na třetiny a jednu hned rozprostřeme na dno formy.

Na maso navrstvíme polovinu orestovaného zelí a postup opakujeme ještě jednou. Poslední vrstvou je maso. Formu vložíme do trouby vyhřáté na 210, pečeme 20 minut, pak teplotu snížíme na 180 a ještě

30 minut dopékáme.

Pět snítek tymiánu odtrhneme od stonku, zbylé tři rozpůlíme. Salninu nakrájíme na drobné kostičky a opečeme na zbylém oleji v pánvi. Pak přidáme odrhnutý tymián a dobře promícháme. Zapečené maso posypeme slaninou a tymiánem.