

Zapečené strouhané brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 8 ks
- Cibule 2 ks
- Přepuštěné máslo 2 lžíce
- Grilovací klobása syrová nebo mleté maso 250 g
- Sůl a pepř 1 špetka
- Majoránka 1 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Petrželka čerstvě nasekaná 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme je nahrubo do mísy. Cibule oloupeme a nasekáme. Troubu předehřejeme na 220°C(horkovzdušnou na 200°C).

V pánvi rozežřejeme přepuštěné máslo a cibuli na něm necháme zesklovatět. Přidáme náplň z grilovací klobásy nebo mleté maso a opečeme.

Přidáme nahrubo nastrouhané brambory a zamícháme. Směs ochutíme solí, pepřem a majoránkou a ještě asi 3 minuty opékáme.

Vymažeme zapékací formu a dáme do ní bramborovou směs. Posypeme kmínem a pečeme v troubě asi 30 minut. Podáváme posypané petrželkou.