

Masová směs v bramboráku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Libové maso 600 g
- Červená paprika 0.5 ks
- Zelená paprika 0.5 ks
- Malé cibulky 5 ks
- Olej 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletá paprika 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Oregano 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na kousky. Promícháme se třemi lžicemi oleje, kořením a necháme uležet v chladu. Oloupané cibulky nakrájíme na kolečka, očištěné papriky na malé kostičky.

Na rozpálené pánvi opečeme maso doměkka. Pak osolíme, přidáme cibuli a papriky a ještě za občasného míchání opečeme do změknutí zeleniny, ale aby zůstala křupavá.

Bramboráky usmažíme jak jsme zvyklí.

Na talíř položíme bramborák, na polovinu poklademe masovou směs a překlopíme druhou polovinou bramboráku.