

Bramborová kaše zapečená s mletým masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1730 kalorií , **0 g** cukrů , **90 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-kase-zapecena-s-mletym-masem>

Příprava

Brambory uvaříme ve slané vodě a ušťoucháme s máslem. Dle chuti dosolíme. Na pánvi zahřejeme olej a orestujeme cibulku. Přidáme mleté maso a petželku, nastrouhanou trošku muškátového oříšku a sůl. Mezitím si rozežřejeme troubu na 200°C a do vymazané misky dáme maso a na to kaši. Vrch posypeme sýrem smíchaným se strouhankou. Zbylé máslo můžeme rozdrobit nebo nakrájet na tenoulinké plátky na sýr. Pečeme dozlatova.

Ingredience

- 1 cibule
- 1 lžíce oleje
- 0,5 kg hovězího mletého masa
- 1 lžíce nasekané petrželové nati
- špetka muškátového oříšku
- 2 lžíce másla
- kousek nastrouhaného eidamu
- 3 lžíce strouhanky
- pepř
- sůl
- 0,5 kg brambor

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Maso, Jídlo na každý den, Chudý student,
Hlavní chod

