

# Bramborový nákyp s mletým masem a jablky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**2102** kalorií , **25 g** cukrů , **88 g** tuků , **138 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborovy-nakyp-s-mletym-masem-a-jablky>

## Příprava

Housku pokrájíme a pokapeme mlékem a necháme zvlhčit. Do mísy dáme mleté maso, zvlhčenou housku, vejce, sůl, pepř a zpracujeme do vláčného těsta. Jablka omyjeme, oloupeme a nakonec zbavíme jadřinců. Nakrájíme jablka na kostičky, stejně tak i brambory. Cibuli nastrouháme a vše promícháme do připraveného těsta. Formu na nákyp vymažeme a vysypeme strouhankou. Připravenou hmotu vložíme do formy a posypeme strouhankou a obložíme vločkami másla. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut na 200°C

## Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 1 houska
- 2 vejce
- 250 g jablek
- 500 g vařených brambor
- 2 cibule
- 50 g strouhanky
- 30 g másla
- špetka soli
- troška pepře
- 3 lžíce plnotučného mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

