

Brambory plněné mletým hovězím



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 5

1126 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-plnene-mletym-hovezim>

Příprava

Brambory omyjeme a vaříme asi dvacet minut. Scedíme, oloupeme a vydlabeme tak, aby stěna byla přibližně jeden centimetr široká. Hovězí umeleme a smícháme s osmaženou nakrájenou cibulkou. Dochutíme solí a pepřem. Brambory naplníme a uložíme v pekáčku. Připravíme si rajčatovou omáčku. Mouku osmažíme na suché pánvi, rozmícháme ji s vývarem, přecedíme, přilejeme smetanu a vaříme pět až deset minut, pak přidáme máslo a trošku soli. Rajský protlak ohřejeme, mícháme a pak přidáme k smetanové omáčce. Brambory zalijeme omáčkou a zapékáme v troubě rozehřáté na 200 stupňů dvacet až pětadvacet minut.

Ingredience

- ✓ 10 velkých brambor
- ✓ 500 ml smetany
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 500 ml vývaru
- ✓ 125 ml rajčatového protlaku
- ✓ nasekaná zelená petrželka
- ✓ 400 g hovězího masa na pomletí nebo hotového mletého masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Hlavní chod