Pastýřský koláč

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **6**

1036 kalorií , **0 g** cukrů , **61 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/pastyrsky-kolac

Příprava

V kastrolu rozehřejte olej, přidejte oloupanou a drobně nakrájenou cibuli a smažte ji do lehkého zezlátnutí, asi 7 minut. Přidejte maso a dál smažte, dokud maso nezhnědne a nebude sypké. Do kastrolu přisypte mrkev a tymián, osolte, opepřete a zalijte krájenými rajčaty. Přiklopte pokličkou a duste při mírné teplotě 20 minut. Zatím oloupejte brambory a vymíchejte hladkou kaši. Do ní přimíchejte ještě parmazán. Troubu předehřejte na teplotu 190°C. Zapékací misku vytřete máslem. Na dno rozprostřete maso a na ně navršte bramborovou kaši. Vidličkou ji urovnejte a vytvořte ozdobné špičky. Pokladťe kousky zbylého másla a pečte 50 minut, až špičky kaše krásně zezlátnou.

Tip k receptu

Do bramborové kaše můžete přidat stroužek česneku a dvě mrkve, celé jídlo pak bude pikantnější. A když v kaši použijete místo mléka smetanu, kaše bude jemnější.

Ingredience

- 1 cibule
- 300 g hovězího mletého masa
- 2 menší nastrouhané mrkve
- 1 lžíce nasekaného čerstvého tymiánu
- 1 konzerva sterilovaných sekaných rajčat
- 300 g brambor
- 1 lžíce másla + trocha na vymazání zapékací mísy
- 1/2 hrnku mléka
- 20 g jemně nastrouhaného parmazánu
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod