

# Zapečená bramborová kaše s lunchmeatem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**625** kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecena-bramborova-kase-s-lunchmeatem>

## Příprava

Bramborovou kaši připravíme obvyklým způsobem. Lunchmeat nakrájíme na větší kousky, oloupanou cibuli na kolečka, vše podusíme na másle, přidáme protlak, znovu krátce podusíme, okořeníme, osolíme, zalijeme vývarem z masoxu a povaříme. Zapékací mísu naplníme bramborovou kaší, poklademe ji opečeným lunchmeatem s cibulí a navrch dáme opět bramborovou kaši, posypeme ementálem a v předehřáté troubě zvolna asi 20 minut zapečeme. Podáváme se salátem ze syrové zeleniny.

## Ingredience

- ✓ 1 konzerva Luncheon Meatu
- ✓ 3 ks cibule
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ 1 šálek hovězího bujónu
- ✓ 2 lžíce strouhaného Ementálu
- ✓ špetka soli
- ✓ 500 g brambor
- ✓ troška másla
- ✓ troška mléka

## Kategorie

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