

Mleté mäso so syrom zapečené so zemiakovou kašou

Potrebuje

- - 1 kg mleté mäso mix /hovädzie, bravčové, jahňacie/
- - 5 strúčkov cesnaku
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - majoránka
- - petržlenová vňať
- - pažitka
- - 2 vajíčka
- - 140 g syr Karička
- - 3 lyžice strúhanka
- - zemiaky
- - maslo
- - smotana
- - soľ na zemiakové pyré

Postup

Mleté mäso vymiešame s korením a ostatnými surovinami, pekáč vymastíme maslom, posypeme strúhankou, navrstvíme mleté mäso so syrom Karička, na ktoré navrstvíme hotovú zemiakovú kašu, zasypeme bylinkami a zapekáme v rúre pri teplote 180 stupňov cca 25-40 minút.

Podávame horúce s uhorkovým šalátom, nakrájané na kocky alebo trojuholníky.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 1 h 15 minút

porcie: 6