

# Brambory přelitý mletým masem!

(recept z kanálu Youtube)

<b>Suroviny:</b>	<b>1kg</b>	<b>brambor</b>
	<b>1/2kg</b>	<b>mletého masa</b> (vepřový, hovězí nebo míchaný)
	<b>40dkg</b>	<b>drcených rajčat</b>
	<b>20dkg</b>	<b>sejra</b> (mozzarella nebo jakéj ti chutná)
	<b>lžice</b>	<b>olivového oleje</b>
	<b>špetka</b>	<b>solí, pepře, papriky, oregana</b>
	<b>1ks</b>	<b>střední cibuje</b> (nebo výstřední 😊)
	<b>2stroužky</b>	<b>česneku</b>
	<b>2ks</b>	<b>jarní cibulky</b>
	<b>1ks</b>	<b>bobkovej list</b> (nebo kus vavřínového věnce)
	<b>1dcl</b>	<b>vody</b> (bude-li masová směs příliš suchá)

**Postup:** Kilo brambor voloupej a nakrájej na půl plátky. Vosol, vopepři, vopaprikuj a vosmahni na středním plameni do zlatova (cca 15minut). Nasyp na pekáč. Do pánve po bramborách dej mletý maso. Za stálého smažení rozvolni a přidej cibuli nakrájenou na jemno. Až se maso zatáhne, přidej drcený rajčata. Vosl, vopepři přidej oregano, prolisuj česnek, vlož vavřín a bude-li směs suchá, přidej vodu. Dobře promíchej, přikrej a vař 7-10minut. Během dušení si polovinu sejra nakrájej na plátky a druhou nastrouhej. Předehřej troubu na 200 C. Nakrájej jarní cibulku. Hotovou masovou směs nalej na brambory. Polož plátky sejra, posyp jarní cibulkou a zbytkem sejra. Dej to do trouby a peč 15minut. Servíruj na talíř, třeba se zeleninovou přílohou.