Bramborová pizza s krůtím masem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: ze starého časopisu

Suroviny

500 g brambor
1 svazek jarní lahůdkové cibulky
250 g rajčat
300 g krů-tích řízků (i jiných)
250 ml mléka
4 vejce
100 g strouhané goudy
sůl
pepř
sladká pa-prika
muškátový oříšek
4 snítky tymiánu a 2 snítky šalvěje

Postup

Krůtí řízky nebo jiné maso omy-jeme, osušíme a pokrájíme na tenké nudlič-ky. Osolíme, opepříme, posypeme sladkou paprikou a necháme trochu odležet. Zapne-me troubu, aby byla dostatečně předehřátá (elektrickou na 200 stupňů, horkovzdušnou asi na 180), pak si připravíme brambory: oloupeme je a nastrouháme na tenké plátky, oloupeme cibuli a nakrájíme ji na silnější kolečka, rajčata na osminky; zeleninu po-klademe na brambory a přidáme maso, dále rozšleháme mléko s vejci a se sýrem, osolí-me, opepříme, okořeníme paprikou a muš-kátem a nalijeme na brambory se zeleninou a masem, nakonec vše ještě posypeme tro-chou tymiánu. Pečeme asi 20 minut. Hotové porce ozdo-bíme tymiánem a šalvěji.