# Vrstvená sekaná

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g mletého masa
12 lžic strouhanky
3 vejce
3 stroužky česneku
2 lžíce worcesteru
2 lžíce sekané bazalky nebo majoránky
mletý pepř
8 lžic nakrájené cibule
2 lžíce oleje
3 brambory
150 g nakrájeného čedaru
50 g sterilovaných zelených feferonek
sůl
8 lžic rozmačkaných rajčat
8 lžic mléka
1 lžička hořčice

## Postup

Spodní vrstva: Mleté maso smícháme se strouhankou a vejcem, přidáme česnek, worcester, nasekané bylinky, opepříme a promícháme. Hmotou naplníme pečící formu a pečeme asi 30 minut. Mezitím si připravíme střední vrstvu: Na oleji zpěníme cibuli. Část brambor smícháme s částí sýra, česnekem, cibulí, feferonkami, solí a pepřem. Promícháme a přendáme do formy na předpečené mleté maso. Na horní vrstvu: Rozšťoucháme zbývající brambory, rajčata s mlékem, sýr, česnek, dvě vejce a hořčici. Promícháme a přidáme do formy. Pečeme ještě 25 - 30 minut.