

Miláckovy brambůrky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

brambory

300 g drůbežího mletého masa

pár lžiček sterilovaného hrášku

větší cibule

česnek

smetana

majoránka

sůl

pepř

olej nebo Rama Cullinasse

Postup

Postup přípravy: Do papiňáku dáme vařit brambory ve slupce do změknutí. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme maso a restujeme. Pak přidáme na kousky nakrájený česnek, osolíme, opepříme a vmícháme trošku majoránky. (Kdo má rád ostré může vmíchat trošku chilli.) Když jsou brambory měkké, tak je oloupeme a nakrájíme na kousky, které potom vmícháme do směsi. Vzniklou směs zapečeme v přehřáté troubě. Po 10 minutách na směs nalijeme smetanu a necháme ještě 20 minut zapékat.