

Zapékané karbanátky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Karbanátky: 500 g mletého masa

1 na jemno nakrájená cibule

3 stroužky česneku

sůl

pepř

2 lžíce sekané petrželové natě

1 kg brambor

olej

4 rajčata

1 dl rajčatové šťávy (nebo zředěný kečup)

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Maso smícháme s cibulí, prolisovaným česnekem, natí, osolíme, opepříme a vytvarujeme menší karbanátky. Klademe na pekáč vymazaný olejem a v troubě na středním stupni 15 minut pečeme.

Mezitím nakrájíme brambory na tenké plátky a na oleji je opražíme. Na předpečené karbanátky navrstvíme brambory, zakryjeme plátky rajčat, zalejeme šťávou, kterou jsme osolili a opepřili. Dáme do trouby zapéct. Podáváme s rýží.