

Masový nákyp po španělsku s rajčaty s sýrem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 cibule

1 stroužek česneku

1 svazek petrželky

2 svazky bazalky

1 lžíce másla

2 tvrdé housky

600 g mletého hovězího masa

2 vejce

1 lžíce tymiánu

sůl

pepř

350 g rajčat

150 g eidamu

Postup

Postup přípravy: Oloupeme cibuli s česnekem a obojí pokrájíme. Opereme bylinky a jemně je osušíme. Otrháme lístky petrželky a z jednoho svazku bazalky a jemně je nasekáme. V pánvi ropustíme máslo a osmahneme na něm cibuli s česnekem. Rozpálíme troubu na 200 °C. Maso smísíme s rozmočenou houskou, cibulkou, česnekem, bylinkami, vejcem a kořením. Masovou směsí naplníme kulatou zapékací formu a pečeme asi 20 minut. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Rozložíme je na masový nákyp a posypeme jemně nastrohaným sýrem. Vrátime opět do trouby a zapékáme dokud se sýr neroztaví.