

Koláč s mletým masem, bramborami a kapustou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g mletého masa

150 g zakysané smetany

0,5 hlávky kapusty

pepř

4 vařené brambory

150 g nudliček anglické slaniny

2 vejce

1 balení Pizzy v prášku

2 lžíce oleje

100 g strouhaného emnetálu

sůl

1 cibule

Postup

Těsto na pizzu připravíme dle návodu a vložíme do vymaštěné koláčové formy o průměru 26 cm. Zesílíme okraj a těsto propícháme. Kapustu omyjeme, rozebereme na listy, odřízneme silná žebra a listy natrháme.

Povaříme asi 5 minut v osolené vodě a necháme okapat.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Cibuli oloupeme, posekáme a osmahneme na oleji. Přidáme slaninu a maso a opékáme asi 5 minut. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a smícháme s kapustou a mletým masem. Osolíme a opepříme. Vejce rozšleháme se sýrem a zakysanou smetanou. Náplň rozdělíme na těsto a přelijeme rozšlehanými vejci. Pečeme asi 25 minut