

Placičky z mletého masa a zapečené brambory s Nivou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g mletého masa

4 vejce

12 g solamylu

sůl, pepř

2 cibule

50 g strouhanky

80 ml polotučného mléka

olej

800 g brambor ve slupce

100 g nivy

150 ml kysané smetany

200 g rajčat

lžíce pažitky



Postup

Uvařené neoloupané brambory rozkrojíme a vydlabeme. To, co jsme vydlabali smícháme se solí, pepřem, nastrouhanou nivou, kysanou smetanou, rozkrájenými spařenými rajčaty, nasekanou pažitkou. Směsí naplníme vydlabané brambory a asi 20 min zapékáme v troubě.

Mleté maso smícháme s cibulí pokrájenou na půlkolečka, vejcem a škrobovou moučkou. Osolíme a opepříme. Necháme asi 2 hod odležet. Potom tvoříme placičky, které obalujeme v trojobalu a smažíme na oleji.