Maso s růžičkovou kapustou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g mletého masa
1 větší cibule
sůl
muškátový květ
5O g masité slaniny
500 g růžičkové kapusty
1 vejce
50 g strouhaného sýra
troška vývaru nebo vody s vegetou
olej (sádlo)

Postup

Mleté maso osmahneme na tuku s nakrájenou cibulí. Přidáme slaninu, sůl a muškátový květ. Narovnáme do pekáčku nebo do zapékací misky na to dáme vrstvu na čtvrtky nakrájené růžičkové kapusty, osolíme, podlijeme vývarem a dáme péci do trouby asi na 20 minut. Potom přelijeme vejcem rozšlehaným se strouhaným sýrem a prudce zapečeme. Podáváme s brambory a kečupem nebo tatarskou omáčkou.