Jehněčí zapečené se šťouchanými bramborami

Ingredience

- 200 g mletého jehněčího
- 50 g čedaru
- cibule — 1
- celer — 0,5
- mrkev — 1
- brambory — 0,25 kg
- 100 g žampiónů
- 100 g řapíkatého celeru
- worčestr
- pepř, sůl
- česnek
- tymián
- rajčatový protlak

Postup

Maso podusíme se zeleninou a kořením a dáme do zapékací mísy. Poklademe šťouchanými bramborami a před dopečením posypeme čedarem. Pak ještě pod grilem zapečeme.

Zdroj: cilka.eu