

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Nákyp z brambor a masa□□□□□

□

Použili jsme místo jehněčího vepřovou krkovicí (u nás kromě mě nikdo jehněčí nejí). 600g masa nakrájíme na plátky (nesolit) a obalíme v hladké mouce. Na rozpáleném oleji plátky do křupava opečeme. 3 stroužky česneku rozmačkáme nebo jemně nakrájíme, potřeme s ním maso, pak ho osolíme a okořeníme pepřem a provensálskými bylinkami. Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Stroužkem česneku vytřeme zapíkácí mísu (pekáč), kterou potom vymažeme máslem. Předehřejeme troubu na 220 stupňů. Naskládáme polovinu brambor do zapíkácí mísy, posolíme je a okořeníme pepřem a muškátovým oříškem (může být i květ). Všechno obložíme masem a lístkama šalvěje. Navrch naskládáme druhou polovinu brambor a opět stejně okořeníme. Smícháme smetanu a mléko (asi 3 dcl půl na půl) a nalijeme na nákyp. Posypeme strouhaným sýrem a na to vodorovně položíme máslo. Pečeme 50-60 minut v troubě na 200 stupňů až budou brambory měkké a nebude to bublat. Před podáváním se může ještě posypat šalvějí.

Je to fakt bomba papání !

&#160;

&#160;