Bramborové lasagne s mletým masem a sýrem Lipánek

90 minut náročnost ●●●○

Ingredience (na 4 porce)

- 1 kg brambor
- 600 g mletého masa (mix vepřového a hovězího)
- 4 balení sýru Lipánek
- 1 cibule
- 1 pórek
- 4 rajčata
- 250 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- 3 stroužky česneku
- bazalka
- oregano
- sůl
- pepř
- olivový olej

Návod na přípravu:

Brambory a česnek oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Pórek, cibuli a rajčata nakrájíme na kolečka. Pekáč vymažeme máslem. Naskládáme první vrstvu brambor. Osolíme, opepříme, posypeme oreganem, bazalkou, trochou česneku, přidáme rajčata, cibuli a pórek. Poté dáme vrstvu masa a na ni vrstvu sýru. Na ni opět vrstvu brambor a takto pokračujeme. Končíme vrstvou brambor, poklademe na ně sýr a zalijeme smetanou. Přiklopíme a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca jednu hodinu. Na posledních 10 minut odklopíme a necháme sýr zezlátnout.