

Slaná žemlovka

Potrebuje

- - 250 g klobása domáca
- - 1 ks paprika červená kápia
- - 300 g zemiaky
- - 1 ks cibuľa
- - 2 - 3 strúčiky cesnak
- - 2 PL olej
- - zálievka: 500 ml mlieko
- - 7 ks vajcia
- - 80 g syr na strúhanie
- - paprika mletá, soľ, korenie
- - 2 bagety
- - 1 črievko Karička

Postup

Kapiu opieť, dať do vrečka zapariť. Ošúpať.

Klobásku pokrájať na kolieska a opieť.

Na panvici opieť do polomäkka zemiaky pokrájané na menšie kocky. Cibuľu pokrájať na kolieska, opieť, pridať pretlačený cesnak. Klobásku, zemiakové kúsky a pokrájanú papriku. nakoniec pridať syr Karička. Podľa chuti osoliť, okoreniť.

Bagety pokrájať na kolieska.

Pekáč potrieť maslom. Na dno uložiť časť plnky, dať ďalšiu vrstvu bagety, znovu plnku a bagety. Postupovať rovnako, kým neminieme bagety a plnku.

V mlieku rozšľahať vajíčka a soľ, mleté korenie. Touto zálievkou poliať bagety s plnkou. Vrch posypať syrom a mletou paprikou. Pieť asi 40 minút.

Tento recept nám posielal: Nikolka z Partizánskeho

náročnosť: nízka

čas:

porcie: