Gazdovský zemiak

Potrebujeme

- - 5 ks veľkých zemiakov
- - 250 g bryndze
- - 1 ks Karička črievko
- - 1-2 PL kyslej smotany
- - 200 g slaniny
- - 1 cibuľa
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - drvená rasca
- - petržlenová vňať
- - maslo

Postup

Zemiaky v šupke poriadneme umyjeme. Trošku ich vysušíme, osolíme a posypeme drvenou rascou. Na každý osobitne položíme plátok masla a samostatne zabalíme do alobalu. Takto pripravené zemiaky pečieme na 200°C približne hodinku, záleží od veľkosti zemiakov. Po upečení zemiaky opatrne rozbalíme, nakrojíme po dĺžke a ich stred vydlabeme lyžicou. Keď máme zemiaky takto pripravené, začneme s plnkou.

Opražíme si slaninku s nadrobno nakrájanou cibuľkou a podusíme do sklovita. Keď nám zmes trošku vychladne, pridáme do nej vydlabané zemiaky, bryndzu, pretlačený cesnak, trochu kyslej smotany, Karičku črievko a nasekaný petržlen. Touto zmesou naplníme zemiaky a dáme zapiecť do vyhriatej rúry na 10-15 minút. Malý tip na záver – vrch zemiakov môžeme ešte pred zapečením posypať nastrúhaným údeným syrom. Dobrú chuť.

Tento recept nám posiela:	Karička tím
náročnosť:	nízka
čas:	100
porcie:	4