

Plnené zemiaky

Potrebuje

- - 8 veľkých zemiakov
- - 2 črievka Karička
- - 100 g oravská slanina
- - 100 g bryndza

Postup

Zemiaky v šupke upečieme v rúre domäkka. Necháme ich trochu vychladnúť a potom pozdĺžne rozkrojíme. Vnútro opatrne vydlabeme, posolíme a pokoreníme. Karičku, bryndzu a na kocky nakrájanú oravskú slaninu si spolu zmiešame. Touto zmesou naplníme zemiaky a dáme zapieť. Výborné predjedlo, ktoré môžeme podávať s kyslou kapustou.

Tento recept nám posielal: Jozefína z Divína

náročnosť: nízka

čas: 60 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno