

Plnené zemiaky

Potrebuje

- - 8 kusov väčších zemiakov v šupke
- - 2 Karička črievko
- - kečup
- - šunka
- - tvrdý udený syr
- - soľ

Postup

Zemiaky umyjeme a uvaríme v šupke domäkka. Po uvarení zemiaky necháme vychladnúť, potom vydlabeme vnútro max. do 1 cm hrúbky.

Vydlabané zemiaky zmiešame s Karičkou, šunkou nakrájanou nadrobno a kečupom. Dosolíme podľa chuti.

Zmesou naplníme zemiaky, poukladáme na plech a na vrch dáme strúhaný syr.

Dáme zapieť do rúry na 10 minút, 200 stupňov. Výborná mňamka.

Tento recept nám posielala: Martina z Levíc

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno