

Plnená gazdovská taška

Potrebuje

- - 8 veľkých zemiakov, ja som použila ružáky
- - 4 malé cibuľky
- - tri jarné cibuľky
- - 200 g Karička tehly
- - plechovičku šampiňónov
- - dve menšie kuracie prsia
- - kus mäsovej slaninky
- - 4 lyžice kečupu
- - lyžičku horčice
- - soľ
- - čierne mleté korenie a rôznych farieb

Postup

Zemiaky v šupke si poriadne umyjeme, prekrojíme na polí a veľkou lyžicou vyrežeme jeho vnútro asi tak ako je mojej fotke. Postupne ukladáme na plech, ktorý sme si ale predtým okorenili rôznymi druhmi korenia, ale je na vás, môžete kludne pridať aj grilovacie a taktiež, týmto korením okoreníme trocha aj poukladané zemiaky, ktoré nezapodme aj osoliť. Takto pripravené zemiaky dáme do rúry na 200 stupňov, pokým sa nám nezačnú troška pripekať a chytať peknú hnedkastú farbu.

Na panvici rozohrejeme olej, pridáme na drobno nakrájanú cibuľku, aj jarnú, orestujeme do sklovita, pridáme na drobno nakrájané kuracie prsia, osolíme, okoreníme, pridáme kečup, horčicu, ak sa nám mäsko uzavrie pridáme na úplne nadrobno nakrájanú slaninku a aj šampiňóny, ktoré taktiež nakrájame. Takto v krátkosi podusíme, ozaj len krátko.

Do misky si nastrúhame Karička tehlu a z neho asi jednu tretinu pridáme do našej zmesi. Ešte raz premiešame a môžeme plniť naše zemiacčky. Ak sú zemiacčky opečené, vytiahneme ich a veľkou lyžicou ich naplníme, dáme do rúry asi na 10 minút, opäť vytiahneme a posypeme Karička tehlou a nakoniec dáme ešte zapieť.

Tento recept nám posielal: Margita z Bojne
náročnosť: stredná
čas: 70 minút
porcie: 10