

Zapekané zemiaky

Potrebuje

- - 4 ks veľké zemiaky
- - 16 ks plátkov syra
- - 200 ml smotana na varenie
- - 200 ml kyslá smotana
- - 2 ks Karička črievko
- - 4 strúčiky cesnaku
- - 100 g oravská slanina
- - 1/2 plechovky kukurice
- - 100 g strúhaný syr
- - soľ a korenie

Postup

Zemiaky dobre umyjem a uvarím v šupke. Potom ich rozrežem na polovicu a vložím do väčšej zapekacej misy rezom nahor.

Pripravím si omáčku. Slaninku si opražím a pridám k nej nakrájanú cibuľu a opečiem. Zalejem smotanou na varenie a pridám kukuricu, Karička črievko, nechám povariť a nastrúham tvrdý syr. Keď sa v omáčke rozpustí a omáčka začne vriieť, pridám kyslú smotanu, tiež cesnak a korenie.

Hotovou omáčkou zalejem zemiaky v zapekacej mise. Na každú polovicu zemiaka uložím dva plátky syra a dám na 180 stupňov zapieť dozlata.

Tento recept nám posielal: Milan z Dargova
náročnosť: stredná
čas: 70 minút
porcie: 8 porcií
bezlepkový recept: Áno