

Zemiaky s kyslou smotanou a syrom

Potrebuje

- - 10 zemiakov stredne veľkých
- - 1 téglik kyslej smotany
- - 50 g tvrdého syra
- - 100 g syra Karička
- - 2 PL olivového oleja
- - morská soľ
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 1 lyžica nasekaného kôpru

Postup

Očistené nakrájané zemiaky uvarím do polomäkka na paráku. Potom ich preloží do zapekacej misy, premiešam so syrom Karička a s kyslou smotanou. Osolím, pridám pretlačený cesnak, olivový olej a nasekaný kôpor. Pečieme pri teplote 160 stupňov 20-30 minút. Posypem nastrúhaným syrom, nechám ešte pár minút zapieť a podávam.

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno