

Gazdovske zemiaky

Potrebuje

- - zemiaky v šupke
- - slanina
- - cibuľa
- - šampiňóny
- - Karička tehla
- - soľ
- - korenie

Postup

Ošúpeme si zemiaky, nakrájame ich na plátky a dáme do misy z jánskeho skla. Na to vylejeme zmes, ktorú si sparvime z opraženej cibule, slaninky a sampiňónov. Misku s Karička tehlou a šľahačkou dobre zamiešame a pridáme do zmesy. Nakonec misku so zemiaky dáme do rúry asi na pol hodinu zapieť, kým nie je vrch pekne do zlatista upečený.

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 5