

Plnené zapekané žemle

Potrebuje

- - 4 ks žemle
- - 1 ks Karička črievko
- - 250 ml somotana kyslá
- - 150 g šunka
- - čili
- - 1 ks cibuľa

Postup

Zo žemlí odrežeme vršok a vnútro opatrne vydlabeme. V hrnci zmiešame smotanu, Karička črievko, nakrájanú cibuľku a šunku pokrúpanú na malé kocky. Okoreníme a pridáme čili. Samozrejme, kto nemá rád pikantné, nemusí. Zmes uvaríme, aby sa nám Karička rozpustila. Zmesou naplníme žemle, navrch podávame striedku, na ktorú uložíme plátok masla.

Žemle uložíme na plech potretý olejom a vložíme do vyhriatej rúry a zapečieme do zlata. A večera je hotová za pár minút.

Tento recept nám posielal: Štefan z Divína

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie: 4