

Plnené zemiaky

Potrebuje

- - 6 väčších zemiakov
- - 1 nožička klobásy
- - 250 ml kyslá smotana
- - 1 ks Karička čievko
- - maslo
- - provensálske bylinky

Postup

Zemiaky poriadne umyjeme a celé dáme variť. Keď sú uvarené (to zistíme pokusnou metódou použitím vidličky), vodu zlejeme a necháme ich vychladnúť. Potom ich prekrojíme na polovice a lyžicou vydlabeme vnútro do misy tak, aby na šupke ostala asi polcentimetrová vrstva. Vydlabané zemiaky poukladáme na plech. Do misy pridáme nadrobno nakrájanú klobásku, kyslú smotanu, trochu masla, Karičku v črievku, osolíme, okoreníme a prisypeme bylinky. Najjednoduchšie sa to vymieša rukami.

Potom zemiaky naspäť naplníme a pečieme na 200 stupňov do chrumkava. Môžu byť ako príloha k nejakému nie príliš výraznému mäsu, ale my ich máme radi aj samé.

Tento recept nám posielala: Katarína z Lučenca

náročnosť: nízka

čas: 45

porcie: 4

bezpečný recept: Áno