

Zemiakové valčky

Potrebuje

- - 1kg zemiaky
- - 25dkg tvrdý syr Karička
- - 3 jarné cibulky aj so zelenou časťou
- - soľ, mleté čierne korenie

Postup

Zemiaky umyjeme a uvaríme v šupke domäkka. Uvarené a vychladnuté zemiaky ošúpeme a nastrúhame na strúhadle. Strúhané zemiaky zmiešame so syrom Karička, cibulkou, ktorú sme pokrájali na drobno, korením a soľou. Z hmoty rukami tvarujeme valčky a ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Zemiakové valčky pokvapkáme olejom a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme pri 200st 15 minút, potom zemiakové valčky obrátíme a pečieme ďalších 15 minút. Podávame s tatárskou omáčkou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60minút

porcie: asi 40 kúskov

bezlepkový recept: Áno