

# Pečené bryndzové oko

## Potrebuje

- - 50g syr Karička
- - 50g bryndza
- - 250g anglickej slaniny
- - 3 veľké zemiaky
- - strúhanka
- - hladká múka
- - 1 väčšia cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - majorán
- - soľ
- - 2 vajíčka
- - čierne korenie

## Postup

Zemiaky ošúpeme, nastrúhame a zmiešame s koreninami, pretlačeným cesnakom a vajíčkom. Osolíme a podľa potreby zahustíme strúhankou a múkou na stredne husté plackové cesto. Do okrúhlej zapekacej misy dáme na dno plátky anglickej slaniny, na ne ukladáme cibuľu nakrájanú na kolieska a na ňu rozotrieme plackové cesto v hrúbke asi 1cm. Veľkú cibuľu rozkrojíme na polovicu a použijeme len najväčší cibuľový list z oboch polovíc. Zmiešame bryndzu s Karičkou a cibuľové „košíčky“ naplníme. Pečieme pri 200 stupňoch asi 30 minút.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 4