

# Zemiaky z rúry

## Potrebuje

- - 0,80 kg -1 kg zemiaky
- - soľ, mletá rasca
- - kyslá smotana
- - 20dkg tvrdý syr Karička
- - olej

## Postup

Zemiaky ošúpeme, pokrájame na hrubšie plátky a dáme do pekáča s olejom. Posypeme ich soľou, mletou rascou a pečieme v predhriatej rúre dozlatista. Po upečení zemiaky potrieme kyslou smotanou a posypeme strúhaným syrom Karička a zapekáme, kým sa syr nesfarbí dozlatista. Podávame s mliekom. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova  
náročnosť: nízka  
čas: 40minút,,  
porcie: 5  
bezlepkový recept: Áno