

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