

Plnené zemiaky

Potrebuje

- - 6 ks stredné zemiaky uvarené v šupke
- - 125 g bryndza
- - 100 g slanina
- - 100 g šunka
- - 200 g syr strúhaný Karička tehla
- - Črievko Karička
- - Smotana na šľahanie
- - Olej
- - Soľ
- - Korenie

Postup

Uvarené zemiaky rozkrojíme na polovice, vyberieme vnútro asi na 0.5 cm hrúbku. Slaninku a šunku nakrájam nadrobno a zmiešam so smotanou a bryndzou a pridám vnútro zo zemiakov. Ochutím korením a soľou. Zmesou plním vydlabané zemiaky. Posypem struhaným syrom Karička tehla a pečieme pri 180 stupňov 20 min.

Tento recept nám posielala: Katarina zo Sokola

náročnosť: nízka

čas: 25

porcie: 6