

Rýchle zapekané zemiaky

Potrebuje

- - 1kg zemiakov
- - 100g šunka
- - 2ks cibuľa
- - 250 ml smotana na varenie
- - 3 vajcia
- - 2 trojuholníky syra Karička
- - Soľ
- - Mleté čierne korenie
- - 60 g tvrdý struhaný syr
- - Olej
- - Petržlenová vňať

Postup

Zemiaky ošúpeme a nakrájame na tenké plátky. Na panvici na rozpálenom oleji opražíme na drobné kúsky nakrájanú cibuľku, pridáme šunku na malé kúsky, petržlenovú vňať, soľ, korenie, opečenú zmes necháme vychladnúť. V miske rozmiešame v smotane vajíčka, soľ, korenie, syr Karičku, strúhaný syr. Zapekáciu misu vymastíme olejom a ukladáme striedavo zemiaky na plátky a na ne cibulkovú zmes a na to smotanovú zmes, pokračujeme vrstvenie, ukončíme na vrchu smotanovou zmesou. Pečieme hodinu pri 180 stupňoch. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Jaroslav z Piešťan

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno