

Francúzske zemiaky so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - Zemiaky 1kg
- - Kuracie mäso 1/2 kg alebo 4-5 párkov
- - Šampióny 250g
- - Brokolica 1ks
- - Šľahačka na varenie 1/2 L
- - Karičku v črievku 2ks
- - Soľ, 1 vajíčko

Postup

Ošúpeme si zemiaky, nakrájame na kolieska. Poukladáme do Jensej misy alebo pekáča. Poukladáme párky (mäso), nakrájame šampióny, brokolicu, osolíme a dáme zapieť cca na 15 min. Zatiaľ si pripravíme omáčku na zemiaky. Šľahačku na varenie so syrom Karička si poriadne rozmiešame, pridáme jedno vajíčko a po cca 15 min. začneme po troche pridávať na zemiaky až kým sa nám zemiaky neupečú. Na koniec posypeme ešte strúhaným syrom.

Dobrú chuť

Práve som ich vytiahla z rúry, takže preto iba takáto fotka. Ak sa bude dať rada ju zmením ale foto budem až keď trošku vychladnú zemiaky, ináč by sa mi to cele rozpadlo..

Tento recept nám posielala: Martina zo Serede
náročnosť: vysoká
čas: 90 min.
porcie: 4-5