

Smotanovo-syrové zemiaky

Potrebuje

- - 3 ks veľké zemiaky /asi 20 dkg/
- - 3 PL smotany
- - 3 PL nastrúhaného syra Karička tehla
- - 1 menšia cibuľa
- - 2 PL olivového oleja
- - 1 ČL červenej mletej papriky
- - soľ
- - petržlenová vňať

Postup

Zemiaky umyjeme a pokrájame na 1 cm hrubé kolečka. V slanej vode varíme 6 minút. Na oleji usmažíme nadrobno pokrájanú cibuľu, osolíme, opaprikujeme a dáme do misky. Zmiešame so smotanou, 2/3 struhanej Karička tehly, pokrájanou petržlenovou vňaťou. Uvarené, vychladené zemiaky zbavíme vlhkosti /poutierame/ a ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, ktorý sme potreli olejom. Na zemiakové koliečka dávame lyžičkou pripravenú zmes a posypeme zvyšným strúhaným syrom. Pečieme pri 200 stupňoch asi 20 minút. Môže to byť ako hlavné jedlo pre vegetariánov alebo ako príloha k mäsku. Podávame so zeleným šalátom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: IDA zo Šamorína

náročnosť: Nízka

čas: 45 minút

porcie: 3