

Plnené zemiakové placky zapekané zo syrom Karička.

Potrebuje

- - Cesto na placky:
- - 6-7 väčšie zemiaky
- - 5-6 strúčiky cesnaku
- - čierne mleté čerstvé
- - soľ podľa seba
- - olej
- - 2-3 vajička
- - 50-60gr slanina
- - 6-7 PL hladkú múku
- - majoran
- - Plnka:
- - 400 gr šampiňóny (sušené huby)
- - 1dcl vývar (bujón zeleninový)
- - 240gr sterilizovaného hrášku
- - 1cibuľa

Postup

Zemiaky ošúpeme a nastrúhame najemno pridáme prelisovaný cesnak, vajička, podľa seba soľ a čierne korenie môžeme aj trochu majoránu. Slaninku nakrájame nadrobno a opražíme dozlatista, pridáme do hotovej zmesi, nakoniec pridáme múku. Urobíme redšie cesto, olej rozpálime a urobíme si placky. Plnka: na panvicu dáme trocha oleja, cibuľu nakrájame nadrobno a speníme, pridáme scedené šampiňóny (huby) prilejeme vývar, osolíme podľa potreby a dusíme prikryté 15 minút. Potom pridáme hrášok a dusíme ďalších 5 minút, necháme vychladnúť. Hotové placky plníme zmesou, zrolujeme, poukladáme do zapekacej misky, posypeme hrubo nastrúhanou Karička tehlou. Dáme do vyhriatej rúry na 150 stupňov a zapekáme 10 minút. Dobrú chuť!!!!

Tento recept nám posielala: Oľga z Richňavy
náročnosť: stredná
čas: 80 minút
porcie: 5