Zapečené prekladané zemiaky s hubami

Potrebujeme

- - 500 g uvarených zemiakov v šupke
- - 2 ks Karička črievka
- - 4 hrste sušených miešaných hríbov
- - dve veľké cibule
- - soľ
- - korenie
- - olivový olej
- - trocha strúhanky na posypanie plechu
- - 5 vajíčok
- - šľahačkovú smotanu

Postup

Zemiaky si uvaríme v osolenej vode (v šupke). Medzitým si na oleji opražíme na drobno nakrájanú cibuľku a scedené hríby, ktoré sme si nechali predtým asi 15 minút v horúcej vode napučať. Osolíme, okoreníme, pridáme aj trocha šťavy z hríbov a necháme asi 10 minút dusiť. Misu z janského skla si namastíme olivovým olejom a posypeme stúhankou.

Keď už máme zemiaky hotové, ošúpeme, krájame na plátky a postupne ukladáme do zapekacej misy. Na prvú vrstvu uložíme polovicu opraženej cibuľky s hubami, opäť navrstvíme zemiaky, na ktoré uložíme druhú polovicu zmesi a nakoniec pokryjeme poslednou vrstvou zemiakov.

Takto uložené, strčíme do rúry na 180 stupňov, asi na 10 minút, vytiahneme a zalejeme smotanou zmiešanou s vyšľahanými vajíčkami a dvomi Karička črievkami (samozrejme osolené, okorenené) a vrátime naspäť do rúry a pečieme do zlatista.

Tento recept nám posiela:	Michaela z Bojnej
náročnosť:	Stredná
čas:	hodinka a pol
porcie:	8