

Faločné francúzske zemiaky

Potrebuje

- - zemiaky
- - brokolica
- - šampiňóny
- - paprika
- - cibuľa
- - mäsová slanina
- - 1 ks Karička črievka
- - mozzarella
- - kyslá smotana
- - sladká smotana
- - vajce
- - mleté korenie
- - mletá paprika
- - soľ
- - olej

Postup

Uvaríme zemiaky. Nakrájame na kolieska. 5 minút si povaríme brokolicu. Nakrájame si šampiňóny, cibuľu, papriku a mozzarelu na kocky. Mäsovú slaninu si opečieme na panvici a pridáme do zmesy. Pripravíme si kyslú smotanu, sladkú smotanu s vajcom, Karička črievkom a premiešame. Pridáme mleté korenie, mletú papriku a soľ. Všetko premiešame a dáme do jánskej misy, ktorá je poliata olejom. Pečieme na 200 stupňov 20 minút. Odokryjeme a pridáme nastrúhanú mozzarellu a zapekáme 5 minút. Podávame s kyslou uhorkou.

Tento recept nám posielal: Martin z Banskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno