

Zapečené zemiaky s kapustou, klobásou a balkánskym syrom

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Surové zemiaky olúpeme a pokrájame na plátky alebo na kocky a vložíme do hlbšej misky. Pridáme červenú papriku, karí korenie, rascu, olej a premiešame. Potom pridáme na kocky pokrájané klobásky, paradajku, pokrájaný syr, pokrájané cibulky a nakoniec vmiešame kyslú kapustu a všetko premiešame ešte raz. Zmes potom poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Prikryjeme alobalom a pečieme v rúre na 200 °C – 250 °C cca 40 – 45 minút. Keď je všetko prepečené a mäkké, zamiešame si kyslú smotanu, nalejeme ju na zemiaky a ešte dopečieme asi 15 minút. Potom vypneme a necháme ešte pár minút v rúre.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Váhalova klobása** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 360 g
- **Zemiaky** - 1500 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Pažítka** - 3 g
- **Cibulka jarná** - 60 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Rasca** - 3 g
- **Kyslá kapusta** - 500 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Kari** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

