

Plnené zemiaky s vajcami, bylinkami a šampiňónmi, zapečené s balkánskym syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke a necháme vychladnúť. Vychladené zemiaky rozpolíme a vnútra vydlabeme. Šampiňóny pokrájame na plátky, podusíme na jarnej cibulke na oleji. K šampiňónom pridáme rozmiešané vajcia, prelisovaný cesnak, nasekanú červenú papriku a necháme zraziť. Ochutíme soľou, nastrúhaným chrenom a čiernym korením. Touto pikantnou zmesou plníme vydlabané zemiaky, ktorých vnútra pridáme k tejto zmesi. Na plnené zemiaky poukladáme bylinky tymianu a položíme na plech s papierom na pečenie. Pečieme dozlatista v rozohriatej rúre. Nakoniec plnené pečené zemiaky posypeme strúhaným balkánskym syrom a ešte krátko zapečieme. Podávame so zeleninou.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Zemiaky** - 200 g
- **Paprika červená** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Chren** - 5 g
- **Cibulka jarná** - 30 g
- **Šampiňóny záhradné** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Tymián** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

