

# Zapečené zemiaky s klobásou a paprikou

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Lyžicu oleja rozpálime v panvici, pridáme cibuľu nasekanú najemno, 2 strúčiky cesnaku roztlačené nožom a papričku zbavenú semienok a nakrájanú najemno, 4 minúty opekáme domäkka. Pridáme čierne korenie a štipľavú papriku, premiešame. Do panvice pridáme aj konzervu nakladaných paradajok a na miernom plameni privedieme do varu. Necháme 20 minút prebublávať, kým omáčka nezhrubne. Dobré osolíme. Medzitým zemiaky (olúpané a rozštvrtené) 15 minút povaríme v osolenej vode. Vo veľkej panvici nasucho opražíme pikantné klobásy pokrúvané na plátky. Necháme ich mierne pustiť tuk, pridáme druhú lyžicu olivového oleja a potom aj scedené a osušené zemiaky, vmiešame zhutnutú omáčku a dáme na pár minút zapieť do rúry.

## Ingrediencie

- **Farmárske klobásky** - 200 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

