

Plnené zemiaky sa syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky v šupke uvaríme do polomäkka. Potom ich olúpeme, zrežeme a vnútro vydlabeme. Zmiešame žltok, nastrúhaný syr (gouda), soľ, červenú papriku, petržlenovú vňať, jogurt a prelisované vnútra zemiakov. Touto zmesou plníme vydlabané zemiaky. Zakryjeme zrezanou hlavičkou, dáme do vymasteného pekáča a pečieme vo vyhriatej rúre. Na záver ozdobíme paradajkami a zelenou paprikou.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g - 100 g**
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g - 60 g**
- **Zemiaky - 320 g**
- **Paprika zelená - 100 g**
- **Paradajky - 100 g**
- **Olej repkový - 40 g**
- **Petržlenová vňať - 4 g**
- **Žltok - 60 g**
- **Paprika sladká mletá - 4 g**
- **Jedlá soľ - 4 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

