

Francúzske zemiaky s extra krémovou smotanou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky nakrájame, ideálne na struháku na 3 mm hrubé plátky, v mise ich dobre premiešame s pretlačeným cesnakom (3 strúčiy) a dochutíme soľou a korením. Pridáme kyslú smotanu (také množstvo aby v nej boli zemiaky obalené, nie ponorené). Klobásu a vajíčka (5-6 ks na tvrdo uvarených vajec (vo vriacej vode 8-9 minút)) nakrájame na tenšie kolieska a všetko vrstvíme do zapiekacej misy. Začneme zemiakmi, potom klobása, vajcia, zase zemiaky a pokračujeme až po vrch (horná vrstva musí byť zemiaková). Vrch potrieme ešte kyslou smotanou a dáme zapieť do rozohriatej rúry na 150°C cca 80 minút alebo pokiaľ zemiaky nezmäknú. Servírujeme s kyslou uhorkou.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 1500 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Bravur pikantná klobása cca 1,8 kg** - 500 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 360 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

