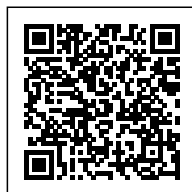




ZAPEKANÉ ZEMIAKY S MLETÝM MÄSKOM OD HUGA







Zapekané zemiaky s mäsom preliate smotanou a syrom je kombinácia, ktorá uspokojí všetky chuťové bunky. Inšpiroval som sa jedným starým, ruským receptom, trochu pozmenil suroviny a vznikla z toho fantastická dobrota, ktorá mala taký úspech, že porciu pre šiestich sme zjedli traja a bola to bleskovka.

Odporúčam vyskúšať!

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

800 gramov mletého mäsa (použil som bravčové aj hovädzie)

1 kyslú smotanu

soľ, mleté čierne korenie

čajovú lyžičku mletej papriky

trochu majoránu, trochu mletej rasce

2 strúčiky cesnaku

trochu oleja

1 stredne veľkú cibuľu

100 gramov slaninky

150 gramov čerstvých šampiňónov

6 väčších zemiakov

2 malé smotany na šľahanie

150 gramov tvrdého syra (Eidam)

50 gramov pazmeránu

za hrst čerstvej petržlenovej vňate

Postup:

Zemiaky očistite a nakrájajte na tenké kolieska.

Do väčšej misky vložte mleté mäso. Pridajte k nemu soľ, korenie, papriku, pretlačený cesnak, trochu mletej rasce, trochu majoránky, nasekanú petržlenovú vňať a kyslú smotanu.

Na panvici s olejom usmažte na drobno nakrájanú cibuľku, pridajte do nej nakrájanú slaninku a šampiňóny. Dôkladne osmažte.

Pridajte všetko do misky s mäsom a dôkladne zamiešajte.

Vo vyššej nádobe zamiešajte 2 smotany so strúhaným parmezánom a troškou soli.

Všetko máme pripravené! Teraz môžeme suroviny ukladať do nádoby na pečenie. Použil som veľký, hlboký pekáč.

Na spodok pekáča dajte trochu oleja (alebo potrite maslom).

A budeme vrstviť: Poukladajte jednu vrstvu zemiakov, polovicu mäsa, posypte polovicou strúhaného syra. Pridajte druhú vrstvu zemiakov, mäsa a syra. Na koniec už len jednu vrstvu zemiakov a všetko zalejte pripravenou smotanou.

Pečte vo vyhriatej rúre na 200 stupňov cca 45 minút. Potom zakryte alobalom a pečte ešte 20



minút.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo

