



## Zapekané zemiaky so syrom

### **SUROVINY:**

8 zemiakov, 200 g syra eidam, 1 dl smotany , žltok

### **POSTUP:**

Zemiaky uvarené v šupke očistíme,  
z jednej strany nakrojíme a pomocou lyžice vyberieme vnútro.  
Vybraté kúsky zemiakov roztlačíme vidličkou,  
pridáme postrúhaný syr, smotanu a žltok a pomiešame.  
Touto hmotou naplníme otvory zemiakov,  
poukladáme ich na vymastený pekáč  
a v dobre vyhriatej rúre ich zapekáme 10-15 minút.

Na hotové môžeme ešte postrúhať syr.