



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 roztlacíme 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.