



Chutná a sýta zemiaková zmena, čo uvariť na obed :)

.

//

.

Suroviny:

zemiaky, klobása, vajcia, kyslá smotana, uhorky

čierne mleté korenie, soľ, olej

Postup prípravy:

Uvaríme zemiaky v šupke, ošúpeme ich a nakrájame na kolieska, uložíme prvú vrstvu na vymastený plech. Osolíme a jemne okoreníme mletým čiernym korením aj všetky nasledujúce

vrstvy.

Na to poukladáme vrstvu na plátky nakrájaných uvarených vajec, potom vrstvu zemiakov.



Ďalšia vrstva je z klobásky nakrájanej na kolieska. Posledná vrstva sú zemiaky.

Pokvapkáme olejom. Dáme zapieť na 175 stupňov. Keď sú už okraje ružové pridáme 1 kyslú smotanu, dobre premiešame a **dopečieme do ružova**.

Podávame na tanier s uhorkami.

Dobrá chuť!

.

//

.