

Zemiaková pochúťka

Potrebuje:

*8 stredne veľkých zemiakov,
polievková lyžica olivového oleja,
1-2 strúčiky cesnaku,
soľ, korenie,
balkánsky syr,
pažítka*



Postup:

Zemiaky umyjeme a dáme variť do osolenej vody.



Zmiešame olivový olej s rozlačeným cesnakom.



Pažitku si nakrájame na menšie kúsky.



Na plech dáme papier na pečenie, na papier dáme vychladnuté zemiaky, roztláčime ich roztláčadlom na kašu, alebo aj dlaňou.



Každý zemiak potrieme olivovým olejom s cesnakom.



Posolíme...



Pokoreníme...



Na každý zemiak rozdrobíme balkánsky syr.



A nakoniec nahusto posypeme nakrájanou pažítkou.

Dáme zapieeť do vyhriatej rúry na 200 stupňov približne 10-15 minút, kým sa neroztopí syr.



Po vybratí z rúry chvíľu necháme vychladnúť a môžeme si pochutnávať.

Recept môžeme podľa vlastnej fantázie obmieňať pridaním slaninky, šunky, šampiiónov, alebo bryndze.

Dobrú chuť Vám praje Thomas Mihalík!