



Recept na veľmi oblúbené a chutné jedlo, pre každú šikovnú gazdinú.

.

//

.

Na prípravu potrebujeme:

Suroviny:

1 kg zemiaky, 1 ks cibuľa, paprika červená mletá sladká, bobkový list, 1 ks kyslá smotana, mlieko, hladká múka, soľ

Na fašírky:

1 kg mleté mäso bravčové, 2 ks vajcia, 1 ks cibuľa, 3-4 ks staršie pečivo, 6 strúčikov cesnaku,

soľ, mleté čierne korenie, 8 ks vajcia uvarené natvrdo, strúhanka, majoránka

Postup:

1. Pripravíme si fašírky: Do misky dáme mleté mäso, rozbijeme vajíčka. Pečivo si zalejeme vodou alebo mliekom a ručne potrháme pridáme do misky. Cibuľu, cesnak, majoránku, soľ, mleté čierne korenie a podľa potreby strúhanku.

Zamiešame na hustú zmes. Na alobale si rozložíme fašírku rozotrieme na plát, na ktorú uložíme uvarené vajíčka, nemusí byť a zavinieme ako roládu. Pokvapkáme olejom, trošku podlejeme vodou, zakryjeme a pečieme asi 45-50 minút na 180 °C.

Potom odkryjeme a necháme zapiecť ešte asi 20 minút na 200 °C.



2. Zemiaky si očistíme, nakrájame na menšie kúsky.

Cibuľu si nakrájame na drobno a orestujeme na oleji. Pridáme červenú mletú papriku a bobkový list. Doplníme nakrájané zemiaky, premiešame a chvíľu orestujeme.

Podlejeme vodou, osolíme a podusíme. Zamiešame kyslú smotanu s mliekom a hladkou múkou. Pridáme k mäkkým zemiakom, chvíľu povaríme, omáčku môžeme roztlačiť, alebo rozmixovať a omáčka je hotová.

Podávame na tanier. Dobrú chuť!

.

//

.

ODPORÚČAME:

[Šošovica s pohánkou recept](#)

[Brokolicová polievka v chlebe](#)

[Muffiny s ríbezľami](#)

[Plnená paprika v paradajkovej omáčke](#)

[Šošovicový prívarok s volským okom](#)

tags: zemiakova omacka s fasirkou a vajickom