

Zapekané švajčiarske zemiaky

Suroviny:

zemiaky
soľ
biele korenie
drvená rasca
olej
strúhanka
cibuľa
vajíčka
mlieko
maslo
eidam syr
pažítka

Postup:

Zemiaky si umyjeme a uvaríme v šupke. Vychladnuté ošúpeme a nakrájame na malé kocky (ako na šalát). Časť vajíčok si tiež uvaríme, ošúpeme a nakrájame na kocky. Na oleji si opražíme očistenú a nakrájanú cibuľu.

Časťou masla vymastíme pekáč a vysypeme strúhankou.

V mise premiešame nakrájané zemiaky, vajíčka, upraženú cibuľu, soľ, korenie, rascu a časť strúhaného syra. Navrstvíme do pekáča, zarovnáme. Zalejeme zálievkou z mlieka a vajíčok (časť mlieka môžeme nahradiť jogurtom). Polejeme maslom a pečieme do ružova.

Po upečení posypeme zvyšným syrom a zapečieme.

Porcie posypeme pažítkou a podávame so zeleninovou oblohou.

Zeleninová obloha - **cvikla s karfiolom**

Uvarenú očistenú cviklu nastrúhame na hrubšie rezančky. Uvarený karfiol rozoberieme na malé ružičky.

Pokvapkáme olivovým olejom, citrónovou šťavou, jemne osolíme, ocukríme, zľahka premiešame a podávame.