

## Zapekané zemiaky s karfiolom

Ingrediencie:

1 kg karfiol  
1 kg zemiaky  
3 papriky  
3 cibule  
Pór  
1 kyslá smotana 12%  
3 vajcia  
150 g tvrdý syr  
mleté čierne korenie  
olivový olej  
soľ  
vegeta

Postup :

Dáme variť zemiaky a karfiol v slanej vode. Karfiol rozdelíme na malé ružičky, zemiaky varíme v šupke.

Medzitým si opražíme na panvici zmes z cibule, papriky a póru. Opekáme na olivovom oleji, pridáme soľ, korenie, vegetu.



Vymastíme si plech, kde budeme celú zmes zapekať. Keď zemiaky vychladnú, olúpeme im šupku a pokrájame ich na kolieska. Tie začneme ukladať na dno vymasteného plechu. Vrstvu zemiakov prekryjeme vrstvou karfiolu, pridáme zmes ktorú sme si pripravili na panvici (cibuľa, paprika, pór) a ako poslednú vrstvu opäť naukladáme zemiaky. Vrch posypeme

postrúhaným syrom a polejeme omáčkou, ktorú pripravíme zmiešaním kyslej smotany a 3 vajec.





Podľa chuti dosolíme a dokoreníme. Pečieme dozlatista pri teplote 200°C. Podávame s čerstvým zeleninovým šalátom.



