

Ingrediencie

1 kg zemiakov, 500 g mletého bravčového mäsa, 2 veľké cibule, 2 vajcia, 300 ml smotany na varenie, 100 g strúhaného tvrdého syra, 3 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie, olej, strúhanka

Postup

Zemiaky uvaríme v šupke. Scedíme, ošúpeme a pokrájame na kolieska. Pekáč vymastíme olejom a vysypeme strúhankou. Zemiaky poukladáme na dno pekáča, osolíme, obložíme očistenou a natenko nakrájanou cibuľou. Vajcia zmiešame so smotanou a prelejeme zemiaky. Na smotanu dáme ďalšiu vrstvu zemiakov a opäť prelejeme vajcovo-smotanovou zmesou. Mleté mäso zmiešame s prelisovaným cesnakom, soľou a korením. Mäsovú masu natrieme na zemiaky, zakryjeme alobalom a pečieme pri teplote 200 stupňov asi 30 minút. Potom pekáč odkryjeme, posypeme strúhaným syrom a dáme zapiecť.

