

Ingrediencie

zemiaková zmes: 16 zemiakov, 8 lyžíc hladkej múky, majorán, soľ, mleté čierne korenie, 2 vajcia, 2 strúčiky cesnakov

mäsová zmes: 1 1/2 kg mletého mäsa, 1 vajce, soľ, mleté čierne korenie

d'alej: olej, strúhanka

Postup

Zemiaky nastrúhame nahrubo, pridáme múku, vajcia, prelisované cesnaky, okoreníme, osolíme a dôkladne premiešame. V druhej miske zmiešame mäso, vajíčko, okoreníme a osolíme. Dôkladne premiešame. Pekáč si vymastíme, vysypeme strúhankou a na spodok navrstvíme polovicu zemiakovej zmesi. Na to rozložíme mäsovú zmes a ukončíme druhou polovicou zemiakovej zmesi. Vrch potrieme olejom a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 1,5 hodiny.



Mäso pod zemiakovou plackou

Piatok, 08 Júl 2011 12:26

