

### Ingrediencie

1 kg zemiakov, 4 lyžice oleja, 1 lyžička sladkej mletej papriky, 1 lyžička pálivej mletej papriky, 0,5 lyžičky kari, soľ

### Postup

Olej zmiešame s korením. Zemiaky necháme v šupke, dôkladne umyjeme a osušíme. Nakrájame na štvrtky alebo osminky (podľa veľkosti zemiakov). Nasypeme ich do misky, zalejeme koreným olejom a dobre premiešame, aby boli všetky zemiaky naolejované. Plech vyložíme papierom na pečenie a zemiaky rozložíme. Vložíme do rúry vyhriatej na 230 stupňov, po 15 minútach stlmíme na 200 stupňov a dopečieme domäkka. Solíme až na tanieri.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

