

Ingrediencie

1 kg zemiakov, 150 g údenej slaniny, 500 g kyslej kapusty, 4 vajcia, mleté čierne korenie, soľ, maslo

Postup

Zemiaky v šupke uvaríme v osolenej vode, uvarené nastrúhame najemno. Slaninu nakrájame na malé kocky a upražíme. Vyškvarenú masť pridáme k zemiakom. Primiešame kapustu bez šťavy, zmes osolíme a okoreníme. Zapekaciu misu jemne potrieme kúskom masla. Z masy vytvoríme 4 rovnaké kôpky, ktoré uložíme do zapekacej misy. Do každej kôpky lyžicou spravíme jamku a opatrne do nej vyklapneme vajíčko. Posypame oškvarkami a pečieme pri teplote 180 stupňov, kým vajcia nestuhnú.

