

### Ingrediencie

1 kg zemiakov, 500 g bryndze, 2 cibule, 150 g slaniny, olej, 250 g kyslej smotany, 3 lyžice sladkej smotany, soľ, pažitka, mleté čierne korenie

### Postup

Zemiaky si uvaríme v šupke. Na oleji osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu a na kocky nakrájanú slaninu. Uvarené zemiaky očistíme a roztlačíme ich na hrudkovitú zmes. Pridáme nasekanú čerstvú pažitku a premiešame. Pridáme polovicu cibuľovej zmesy, posolíme, okoreníme a dôkladne premiešame. V inej miske si zmiešame bryndzu, kyslú smotanu a sladkú smotanu. Zapekaciu misu alebo pekáč si vymastíme a dáme do nej zemiaky. Na vrch vylejeme bryndzu so smotanou. Nakoniec na vrch nalejeme zvyšnú cibuľovú zmes a posypeme nakrájanou pažitkou. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 15-20 minút.

