

Ingrediencie

Zemiaky podľa počtu stravníkov, strúčiky cesnaku, 200 g balkánskeho syra, 250 g šampiňónov, tekvicové semiačka, cibuľa, soľ, olivový olej, rozmarín, tymián, mleté čierne korenie

Postup

Zemiaky dôkladne umyjeme aj so šupkou a nakrájame na štvrtky. Poukladáme ich na plech šupkou dole. Cibuľu narežeme na kolieska, cesnak očistíme a posypeme vrch zemiakov. Pokvapkáme olejom, posolíme, posypeme bylinkami. Podležeme trochou vody a pečieme prikryté alobalom domäkka. Šampiňóny zatiaľ očistíme, narežeme na polky, posypeme mletým čiernym korením, soľou a pokvapkáme olejom. Takto pripravené ich vysypeme na zemiaky aj s tekvicovými semiačkami a dopečieme bez alobalu dochrumkava. Pred koncom pridáme na kocky pokrájaný syr.

