

### Ingrediencie

10 žemlí, 10 vajíčok, kyslá smotana, strúhaný syr, soľ, pažitka

### Postup

Z každej žemle odrežeme vrch a vydlabeme vnútro. Pripravené žemle preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Do každého otvoru vlejeme rozbité vajíčko, posolíme, posypeme nakrájanou pažitkou. Na vrch dáme po lyžici smotany a nastrúhaný syr. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 20 minút. Podávame teplé.

