

Ingrediencie

4 veľké surové zemiaky, 2 rohlíky, 2 vajcia, mlieko, 3 strúčiky cesnaku, 100 g anglickej slaniny, 1/2 lyžičky majoránky, 1 lyžička soli, štipka mletého čierneho korenia, 2 hermelíny

Postup

Zemiaky nahrubo postrúhame, pridáme na kocky nakrájané a v mlieku namočené rohlíky, vajcia, prelisované cesnaky a na kocky nakrájanú slaninu. Zmes okoreníme a rozložíme na vymastený a múkou vysypaný pekáč. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 30 minút. Potom pekáč vyberieme, na vrch položíme na polovicu prekrojený hermelín (reznou stranou dole) a dopečieme cca 10 minút do jemného rozpustenia.

