

Ingrediencie

1 kg zemiakov, 1 cibuľa, 50 g slaniny, 125 g bryndze, 175 g kyslej smotany, mlieko, maslo, soľ

Postup

Ošúpané zemiaky narežeme na kocky a uvaríme domäkka v osolenej vode. Scedíme, pridáme trochu masla, mlieko a popučíme na kašu. Zvlášť si premiešame bryndzu so smotanou. Na troche oleja osmažíme najemno pokrújanú cibuľu a slaninu. Na tanier rozprestrieme zemiaky, do stredu nalejeme bryndzu a vrch polejeme smaženou cibuľou a slaninou.

