



Spišská kocka

Potrebuje:

100 g údenej slaniny
400 g sušených širokých rezancov
600 g zemiakov
250 g bryndze
250 g kyslej smotany
soľ podľa chuti

Príprava:

Slaninu nakrájame na malé kocky a vyškvárimo. Získaný tuk zmiešame s uvarenými a precedenými rezancami.

V šupke uvarené zemiaky osolíme a roztláčime spolu s bryndzou a s polovicou smotany.

Na vymastený pekáč dáme polovicu rezancov, vrstvu zemiakov s bryndzou a prikryjeme zvyšnými rezancami.

Vrch potrieme zvyškom smotany a v rúre predhriatej na 180 °C zapekáme asi 30 minút.

Podávame s kockami opraženej slaniny.



Dobrá rada:

Namiesto rezancov môžete použiť aj lazane a do zemiakovo-bryndzovej zmesi môžete pridať aj kôpor.