

Slaninové zemiacky

Upečte si chutné zemiaky, ktoré môžete servírovať ako prílohu alebo aj ako hlavný chod, napríklad s jogurtovým dressingom.

celé zemiaky so šupkou

slaninka

olivový olej

1 strúčik cesnaku

soľ, korenie

petržlenová vňať

Dáme si vyhriať rúru na 200 °C.

Zemiaky dobre umyjeme a nakrojíme ich tenkými prúžkami asi do 2/3.

V miske zmiešame olivový olej, pretlačený cesnak, soľ, korenie a nasekanú petržlenovú vňať.

Slaninku nakrájame na prúžky, ktoré vložíme do zemiakov medzi zárezy.

Zemiaky potrieme olejovým dressingom, poukladáme na plech a pečieme asi 40 minút.

