

Hliva na maďarský spôsob

Potrebuje:

- 500 g čerstvej hlivy
- 100 g údenej slaniny
- lyžica oleja
- cibuľa
- koriander
- paprika
- 2 dcl smotany
- 500 g zemiakov

Príprava jedla:

Zemiaky v šupke uvaríme nie celkom do mäkka. Olúpeme a vychladnuté nakrájame na plátky. Umytú hlivu nakrájame na väčšie kúsky a posolíme. Slaninu nakrájame na kocky a cibuľu na plátky. Pekáč vymastíme olejom. Na dno naukladáme plátky zemiakov, na to hlivu so slaninou a koreninami. Takto navrstvíme všetky suroviny a končíme zemiakmi. Červenú papriku vmiešame do smotany, zalejeme ňou navrstvené zložky a v rúre upečieme.