

Gazdův mls

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 200 g
- brambor 6 ks
- česnek 3 ks
- niva 200 g
- tvrdý salým 300 g
- zakysaná smetana 150 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory lehce povaříme, částečně zchladíme a rozkrojíme na poloviny. Každou bramboru lžičkou vydlabeme a naplníme připravenou směsí. Tu vytvoříme z nastrouhaného salámu, nivy a smetany. Na jednotlivé brambory pak pokládáme plátky slaniny. Nakonec je položíme na pekáč, zakryjeme alobalem a zapečeme v troubě.