

Šmakoun na kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- šmakoun uzený 2 ks
- smetana zakysaná 1 ks
- cibule 1 ks
- koření kari 2 lžice
- sýr eidam 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kysanou smetanu smícháme s kari a přidáme nastrohaný sýr (trochu sýru si nechte na posypání). Šmakouny přepůlíme a nakrájíme si cibuli na kolečka. Vše promícháme a necháme přes noc uležet v ledničce.

Druhý den směs s naloženým šmakounem vyndáme z ledničky a opět promícháme.

Navrch každého šmakouna nasypeme zbytek sýru a dáme péct na 20 minut na 180 °C. Podáváme nejlépe s pečenými brambory. K tomuto jídlu se jako příloha skvěle hodí i rýže.