

# Nadziewane ziemniaki



Autor: **airin2007**  
Przepisów: 37 Ocena: 593

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- ziemniaki, 4 srednie
- maslo, 30-40gramow
- ser zolty, 100gramow
- sol pieprz, do smaku
- cebulka zielona, lyzka
- smietana slodka, lyzka

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki dokładnie myjemy, następnie gotujemy je w koszulkach w osolonej wodzie przez ok 20 minut. Gdy wystygna przekrajamy ostrożnie wzdłuż i delikatnie łyżeczką wyciągamy wydrziny uważając aby nie uszkodzić skórki.
- 2 Wydrziny wkładamy do miski i rozdrabniamy widelcem dodajemy potarty żółty ser, masło, sol pieprz, śmietane, zieloną cebulkę.
- 3 Tak gotowym farszem nadziewamy ziemniaki dociskamy widelcem aby farsz dobrze przywarł i na każdego ziemniaka kładziemy kawałek masła.
- 4 Wkładamy do wcześniej nagrzanego piekarnika na ok 10-15 minut. Podajemy ciepłe

## Twoje notatki do przepisu: