

Pieczone ziemniaki nadziewane kurczakiem

Autor: **mysia192**Przepisów: **23** Ocena: **49**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki mączyste, 4 duże
- pieczony kurczak np. z rożna, 1/2
- kwaśna śmietana, 150 g
- majonez, 50 g
- biały pieprz
- ostra musztarda, 1 łyżeczka
- sól
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżeczka
- oliwa, 1 łyżeczka
- ser cheddar starty, 10 dag
- puszka pomidorów w zalewie, 1
- odrobina chili
- kilka gałązek natki kolendry
- folia aluminiowa

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Ziemniaki dokładnie umyć, nakłuć wielokrotnie widelcem i pojedynczo zawinąć w folię aluminiową. Piec 50 minut na ruszcie w gorącym piekarniku, po czym wyjąć i odstawić do ostygnięcia.
- 2 Kurczaka oczyścić ze skóry i pozbawić kości. Mięso pokroić w drobną kostkę. Ziemniaki przekroić na pół i wydrążyć, pozostawiając brzeg o szerokości ok. 1 cm. 100 g kwaśnej śmietany wymieszać z majonezem, musztardą i koncentratem pomidorowym. Dodać mięso z kurczaka, połowę miąższu z ziemniaków i ser. Przyprawić solą i pieprzem.
- 3 Połówki ziemniaków napełnić nadzieniem, ułożyć na blasze wyściełanej folią aluminiową i piec 20 min w gorącym piekarniku.
- 4 Pomidory z puszki wymieszać z chili oraz oliwą i przyprawić solą. Natkę kolendry grubo posiekać. Każdą połówkę ziemniaka przybrać resztką śmietany, sosem pomidorowym i kolendrą. Podawać gorące z resztą sosu.

Twoje notatki do przepisu: