

Ziemniaczki na hiszpańską nutę.



Autor: **Christopher**
Przepisów: **18** Ocena: **190**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ziemniaki małe, 8 szt
- papryka, 1 szt.
- ser mozzarella lub pleśniowy (zależy od nastroju), 10 dkg
- oliwki czarne, 16 szt
- oliwa z oliwek, sól, pieprz, ząbek czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować w całości. Pilnować, by się nie rozgotowały. Każdy przekroić na pół, posmarować oliwą z wyciśniętym czosnkiem, posypać solą i pieprzem. Mogą być zioła. Pozostawić na 30 min.
- 2 Paprykę pokroić na kawałki stosowne do ziemniaka i grillować na patelni. Na każdą połówkę ziemniaka położyć kawałek sera, następnie paprykę i oliwkę. Łączymy wykałaczką i opiekamy w piekarniku w temp. 200 stop., aż ser zacznie się topić. Możemy podać sos czosnkowy lub ajwar.
- 3 PS. Jeżeli zaserwujemy jeszcze kawałek mięska i miskę sałaty to mamy elegancki obiadek. Smacności!

Twoje notatki do przepisu: