

Ziemniaki faszerowane



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **17945**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- duże ziemniaki, 6
- ser feta, 1
- plastry szynki, 10
- drobny szczypiorek z cebulką
- Natka pietruszki
- ewentualnie pieprz
- masło, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane, umyte ziemniaki ugotowc we wrzątku (przez 15 min.) Odcedzić, wystudzić. Przekroić wzdłuż, wydrążyć delikatnie środek, pozostawiając ścianki o grubości ok. 5 mm.
- 2 Szynkę pokroić w drobną kostkę, zezłocic na maśle razem z poszatkowanymi drobno cebulkami ze szczypioru (lub samym szczypiorkiem). Dodac ser, natkę pietruszki. Doprawic pieprzem.
- 3 Masą napełniac wydrążone ziemniaki i układac je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 30 min. w temp. 180 stopni. Podawac gorące z sosem czosnkowym (np. tzatziki, majonezowym) lub keczupem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: