

# Ziemniaki faszerowane grzybami



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2564** Ocena: **19475**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- Ziemniaki 8 szt (duże)
- grzyby suszone 10 dag
- ser żółty wędzony 10 dag
- Cebula biała 1 szt
- Masło 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- świeże zioła lub koperek

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Grzyby namoczyć przez noc, następnie ugotować w tej samej posolonej wodzie do miękkości. Ziemniaki umyć, ugotować w osolonej wodzie w łupinach. Po ostudzeniu wydrążyć łyżką a środki ziemniaków pozostawić do farszu. Cebule obrać, przysmażyć na maśle i zmielić razem z odsączonymi grzybami i ziemniakami. Dodać starty żółty ser, przyprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Napełnić farszem przygotowane ziemniaki, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Piec w temperaturze 180 stopni przez 30 minut. Podawać na ciepło posypane zieleniną.

## Twoje notatki do przepisu: