

Ziemniaki faszerowane jajkami.



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19343**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Ziemniaki 4 duże
- Jajo kurze 8 szt.
- olej 8 łyzek
- sałata karbowana 1 główka
- czosnek 4 ząbki
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki opłukać i ugotować w łupinach w osolonej wodzie. Następnie ziemniaki wystudzić, przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć środki łyżką. Wbić do połówek po jednym jajku, przyprawić do smaku, wyłożyć na wysmarowanej olejem formie. Piec w temperaturze 180 stopni około 15 minut. Sałatę opłukać, porwać na kawałki i natrzeć olejem i zmiżdżonym czosnkiem z solą. Upieczone lekko przestudzone ziemniaki, ułożyć na przygotowanej sałacie.

Twoje notatki do przepisu: