

Ziemniaki pieczone z twarogiem i okrasą niebo w gębie



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **125** Ocena: **2983**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki duże 5 szt.
- Serek śmietankowy 200 g.
- Szczypiorek 1 pęczek.
- Jogurt grecki 200 ml.
- Masło 100 g.
- Czosnek 3 ząbki.
- Boczek wędzony parzony ok 100 g.
- Cebula 2 szt.
- Olej rzepakowy 10 ml.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki dokładnie myjemy i gotujemy w mundurkach w osolonej wodzie. Następnie ziemniaki kroimy na połowy i układamy na kratce, wkładamy do piekarnika nagrzanego na 250 stopni góra dół, do chwili podpieczenia ziemniaków na złocisty kolor.

Ziemniaki gotowe :-)

Do miski wrzucamy jogurt, serek śmietankowy, połowę posiekanego szczypiorku, sól i pieprz. Dokładnie mieszamy na jednolitą masę.

Serek gotowy :-)

Rozgrzewamy patelnię, wlewamy olej, wrzucamy masło, następnie cebulę, boczek i czosnek, całość podsmażamy kilka minut.

Okrasa gotowa :-)

- 2 Ziemniaki wyciągamy z piekarnika, na talerz układamy po dwie połowy oparte o siebie. Następnie nakładamy obficie serek i kolejno okrasę, a następnie posypujemy posiekanym szczypiorkiem, pieprzemy.

Ziemniaki pieczone z twarogiem i okrasą mamy gotowe !!!

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: