

## Akordeon ziemniaczany na bogato



**MILENA127**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ziemniaki

ziemniaki młode	8 szt.
oliwa	3 łyżki
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 łyżeczka
przyprawa do dań z ziemniaków	2 łyżeczki

#### Nadzienie

żółty ser	200 g
szynka	200 g

#### Dodatkowo

żółty ser	200 g
szczypiorek posiekany	150 g

#### Sos czosnkowy

majonez	3 łyżki
śmietana 18%	3 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	2 szczypta
sól	2 szczypty
czosnek	3 ząbki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki nacinamy delikatnie tak żeby nie były nacięte do końca. Robimy tak przez całą długość ziemniaka. Tak przygotowane ziemniaki smarujemy oliwą wymieszaną z przyprawami. Wykładamy na blaszkę i zapiekamy przez ok 25min w 200C.
2. Następnie wyjmujemy z piekarnika i każdego ziemniaka z osobna nadziewamy {na przemian w nacięcia} małymi plasterkami szynki i sera. Pieczemy ok 1h w 200C. 15min przed końcem na wierzch ziemniaków układamy plasterki sera.
3. Do miseczki wrzucić majonez i wymieszać ze śmietaną. Czosnek przecisnąć przez prasę połączyć z majonezem. Dodać pieprz i sól do smaku.
4. Na koniec polewamy sosem czosnkowym i posypujemy szczypiorkiem.