

Łódeczki z ziemniaka



NONINKA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	10 szt
kiełbasa	4 laseczki
marchewka	1 szt
cebula	2 szt
masło	
sól	
pieprz	
tymianek	
ser żółty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wybieramy 10 dużych ziemniaków. Ziemniaki ze skórką myjemy i gotujemy jakieś 10-15 minut tak żeby nie były całkiem miękkie.
- KROK 2 Ziemniaki kroimy na połówki(szybciej wystygną) i wydrążamy środek (najlepiej małą łyżeczką).
- KROK 3 Kiełbaskę i marchewkę kroimy w kostkę. Cebulkę w piórka i dusimy do miękkości. Wydrążony środek z ziemniaków dodajemy do farszu i doprawiamy do smaku.
- KROK 4 Łódeczki ziemniaków smarujemy masłem i posypujemy tymiankiem. Wypełniamy farszem i posypujemy startym żółtym serem.
- KROK 5 Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temp 180C na 15-20 minut. Podajemy na ciepło. Smacznego:)