

Pieczone bataty z boczkiem i szczypiorkiem



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

batat	3 szt
boczek wędzony	10 cm
szczypiorek	1 pęczek
woda	
folia aluminiowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piekarnik nagrzewamy do 240°C. Bataty dokładnie szorujemy z całego brudu, nakłuwamy nożem, a następnie owijamy w folię aluminiową. Do wysokiej, ale nie za szerokiej blachy wkładamy ziemniaki i zalewamy je do połowy wysokości ciepłą wodą.
2. Ziemniaki pieczemy ok 1 - 1,5h (zależy od wielkości), a na 10 minut przed końcem odwijamy folię i pozwalamy zarumienić się skórce. Jeżeli nie jesteście pewni, czy ziemniaki są gotowe, najlepiej jest w nie wbić patyczek i sprawdzić, czy są miękkie. W czasie pieczenia kroimy boczek na małą kostkę i podsmażamy na patelni, aż się zarumieni i lekko wytopi.
3. Jeszcze gorące bataty wyciągamy z piekarnika i nacinamy je wzdłuż ostrym nożem. Chwyając dwa końce ziemniaka, lekko ściskamy je do środka tworząc tzw. łódkę. Ciepłe ziemniaki posypujemy boczkiem i posiekany szczypiorkiem. Można też polać je śmietaną.

SMACZNEGO :)