

Pieczone ziemniaki

KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	8
gotowana szynka	10 dag
żółty ser	20 dag
pomidor	1
oliwa	2 łyżki
ząbek czosnku	2
szczypior	1 pęczek
cebula biała	1
jogurt naturalny	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dokładnie umyć ziemniaki, ale ich nie obierać. Następnie przekroić je na pół. Delikatnie wydrążyć środek małą łyżeczką tak aby po brzegach zostało ok. 1cm. Wydrążony miąższ kroimy w drobną kosteczkę podobnie jak szynkę, ser, cebulę i szczypiorek. Obranego ze skórki pomidora kroimy w ósemki. Ziemniaki i cebulę podsmażamy na oliwie i mieszamy z pozostałymi składnikami farszu. Następnie przyprawiamy do smaku według uznania. Do całości można dodać suszone zioła. Połówki ziemniaków układamy na blaszce i napełniamy je farszem. Pieczemy ok. godziny w temp. 180 stopni. Z jogurtu wyciśniętego przez praskę czosnku przygotowujemy sos i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem poleć sosem.