

Skórki ziemniaczane z kiełbasą w musztardzie i grzankami



LUCYNAKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ziemniaki	5 sztuk
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
Kminek cały Prymat	1 łyżeczka
kiełbasa zwyczajna	10 dag
chleb	2 kromki
natka pietruszki	1 łyżka
kapary	1 łyżka
ser żółty starty	3 łyżki
papryczka chili	0,5 sztuki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie wyszorować. Ugotować w mundurkach z dodatkiem soli i kminku prawie do miękkości (nie rozgotować). Lekko przestudzić i przekroić wzdłuż na pół. Małą łyżeczką wydrążyć ostrożnie środki, aby nie uszkodzić ścianek, ani dna. Oprószyć pieprzem i solą. Kiełbasę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć. Pod koniec dodać posiekaną papryczkę chili. Gotowe przełożyć do miski, a na tę samą patelnię wsypać pokrojony w drobną kostkę chleb i często mieszając, smażyć na małym ogniu, aż powstaną rumiane grzanecki. Wydrążone części ziemniaków posiekać i dodać do kiełbasy. Dodać też kapary, starty ser żółty, posiekaną natkę pietruszki i musztardę. Całość wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Na koniec dodać grzanki, połączyć z całością i powstałym farszem napelnić połówki ziemniaków.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Blachę delikatnie natłuścić olejem lub wyłożyć papierem do pieczenia.

Przygotowane połówki ziemniaków ułożyć na blaszce, nakryć folią aluminiową, aby za mocno nie obeschły i wstawić do nagrzanego piekarnika na około 10-15 minut, aby całość mocno się podgrzała, a ser stopił i połączył wszystkie składniki.

Podawać gorące zaraz po wyjęciu z pieca. Przed podaniem udekorować pietruszką. Doskonale smakują z surówką.