

## ziemniaki faszerowane

### FORGIELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>duży ziemniak</b>	4 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>ząbek czosnku</b>	3 szt
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>uprażone ziarna słonecznika</b>	2 łyżki
<b>okej</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	
<b>boczek</b>	30 chudy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, wydrążyć łyżeczką, od wewnątrz natrzeć lekko solą. Twarożek wymieszać z jajkiem, zmiażdżonym czosnkiem, pietruszką i pestkami słonecznika, doprawić do smaku. Ziemniaki wypełnić farszem i zawinąć w folię aluminiową lekko posmarować olejem. Piec w gorącym piekarniku około godziny.