

## Ziemniaki nadziewane pieczarkami

### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>pieczarki</b>	25 dag
<b>grzyby suszone</b>	2-3 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>śmietanka</b>	1/2 szkl
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzybki opłukać, zamoczyć na 2 godziny i ugotować. Ziemniaki obrać, wydrążyć łyżeczką środki, włożyć do garnka razem z wydrążonymi częstkami, posolić i gotować przez kilka minut. Na patelni rozgrzać masło, wsypać posiekaną cebulę i zeszklić. Następnie dodać pokrojone pieczarki i smażyć około 10 minut. Do podsmażonych pieczarek dodać drobno pokrojone ugotowane grzybki, posiekany miąższ z ziemniaków, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać. Wydrążone ziemniaki napęlić farszem, ułożyć w naczyniu, wlać wywar z grzybów i dusić pod przykryciem do miękkości. Mąkę wymieszać ze śmietaną, połączyć z ziemniakami, zagotować.