

Ziemniaki z farszem



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	10 szt.
pieczarki	20 dag
ser żółty	10 dag
cebula	1 szt.
masło	1 łyżeczka
olej do smażenia	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, ugotować w łupinkach, przestudzić, obrać. Wszystkie ziemniaki przekroić na pół, wydrążyć środek. Pieczarki opłukać, pokroić w kostkę. Cebulę obrać posiekać. Rozgrzać tłuszcz na patelni, dusić na nim pieczarki i cebulę. Ser potrzeć na tarce. Miąższ ziemniaczany i pieczarki zemleć w maszynce, przyprawić. Otrzymaną masą wypełnić ziemniaczane miseczki, posmarować masłem, posypać serem. Ziemniaki ułożyć w żaroodpornym naczyniu, zapiekać w średnio nagrzanym piekarniku przez ok. 15 min.