

Ziemniaki z koszulce z boczku

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4
sól	
mąka	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
ser z niebieską pleśnią	4 plastry
boczek	4 plastry
cebula czerwona	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać, gotować 5 minut w osolonym wrzątku. Osączyć, lekko ostudzić. Lekko wilgotne obtoczyć w mące wymieszanej z papryką. Każdy ziemniak przekroić wzdłuż na pół, przełożyć plastrem sera i krążkiem cebuli. Złożyć i cały owinąć plastrem boczku. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok. 25 minut w temp. 180 stopni, aż boczek się zrumieni.