

Ziemniaczi z kremem krewetkowym



NEETKA90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	1/2 kg
szczypiorek	1/2 pęczka
kwaśna śmietana	100 ml
krewetki z puszki	10 dag
pieprz	
sól	
koperek	
twaróg	10 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszoruj, podziel na ćwiartki u ułóż na blasze. Piecz ok. 40 min. w piekarniku nagrzanym do temp. 175 st. Tuż przed końcem pieczenia posyp je szczyptą soli. Cebulkę i gruby szczypior bardzo drobno posiekaj. Zrób krem: wymieszaj szczypior i cebulkę ze śmietaną, twarogiem i połową krewetek. Dopraw solą i pieprzem, posyp posiekanym cienkim szczypiorkiem. Upieczone ziemniaki posyp resztą krewetek i pieprzem. Udekoruj gałązkami koperku. Podaj z kremem krewetkowym.