

Ziemniaki zapiekane z grzybami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sporych ziemniaków	6-8
cebula	1
cm pora [biała część]	3-4
sporych podgrzybków lub innych grzybków	10
g lub 3-4 trójkąci serka topionego śmietankowego	100
duża łyżka posiekanej natki pietruszki	1
łyżki masła	3
dkg sera żółtego	10-15
sól i świeżo mielony pieprz	do smaku:
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszorować i ugotować w łupinach na półtwardo [jakieś 10min.]; ostudzić i obrać. Cebulę i pora obrać, drobno posiekać. Grzyby oczyścić, umyć i pokroić w paski. Natkę posiekać. Żółty ser zetrzeć na tarce. Na patelni roztopić masło, zeszklić cebulę i pora, dodać grzyby i smażyć kilka minut aż wszystko zmięknie. Dodać zmiażdżony ząbek czosnku, serek topiony, doprawić solą i pieprzem, dosypać natkę mieszając aby serek dobrze się rozpuścił. Każdego ziemniaka przekroić wzdłuż na pół i delikatnie wydrążyć łyżeczką trochę środka uważając aby nie przedziurawić ścianek. Każdą łódeczkę oprószyć solą i pieprzem, posmarować z zewnątrz olejem i ułożyć na blasze albo w żaroodpornym naczyniu, nappełnić łyżką grzybowego farszu, wstawić do piekarnika na jakieś 30 min., zapiec. Pod koniec pieczenia posypać wierzch startym serem. Wydrążone kawałeczki ziemniaków skropić olejem i upiec razem z łódeczkami. Podawać na gorąco jako przystawkę albo samodzielne danie z ulubioną sałatką. Zamiast serka topionego można do grzybów dodać 2-3 łyżki gęstej śmietany. Grzyby mogą być świeże lub mrożone. Jesienią zamrażam zawsze trochę podgrzybków: należy je starannie oczyścić, ale nie myć, popakować w torebki do mrożonek dobrze każdą zamykając i trzymać w zamrażalniku nawet kilka miesięcy, ale na pewno tyle nie poleżą. Używać tak jak świeżych, krojąc w plasterki bez rozmrażania, odtają na patelni z masłem.

