

Ziemniaki faszerowane



MARIANM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	10 sztuk
oscypek	5 sztuk
cielęcina	0,5 kg
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
cebula czerwona	5 sztuk
olej do smażenia	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i wykrawamy z góry ziemniaka tak by powstał tylko koszyczek. Cielęcinę kroimy w drobną kostkę i smażymy chwilę doprawiając do smaku. Cebulę kroimy w kostkę. Oscypka trzemy na tarce o grubych oczkach. Cielęcinę mieszamy z cebulą i oscypkiem. Tym farszem nadziewamy ziemniaki. Górę posypujemy jeszcze oscypkiem. Olejem smarujemy ziemniaka i posypujemy w przyprawie do ziemniaków. Ziemniaki grillujemy na rozgrzanym grillu ok 15-20 min. Można też wcześniej ziemniaki ugotować wtedy czas grillowania skróci się do 5 min.