

Ziemniaki faszerowane



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	500 g
cebula	2 szt
śmietana	1/3 szk
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koperek	
posiekany szczypiorek	
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić i udusić na maśle z dodatkiem cebuli.
Dodać bułkę tartą i zieleninę.
Dokładnie wymieszać.
Ziemniaki obrać, umyć i ściąć wierzch.
Wydrążyć środki pozostawiając cienkie ścianki.
Ziemniaki wypełnić farszem.
Ustawić je w rondlu, zalać do połowy wodą z dodatkiem jarzynki.
Ziemniaki posolić i dusić pod przykryciem około 30 minut.
Wywar zagęścić śmietaną z odrobiną mąki.