Grill: Ziemniaki z białym serem

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 szt
biały ser	10 dag
cebula	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
masło	2 łyżki
szczypiorek	1 łyżka
krem chrzanowy Smak	2 łyżki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozetrzeć z posiekaną cebulą, szczypiorkiem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodać 2 łyżki kremu chrzanowego. Ziemniaki starannie wyszorować pod bieżącą wodą, osuszyć i natrzeć solą i przyprawą do grilla Prymat. Każdy owinąć w folię aluminiową wysmarowaną masłem i włożyć między węgle w grillu. Piec 40-50 min, do miękkości. Następnie odwinąć z folii, przekroić na pół i wyjąć łyżeczką część miąższu, pozostawiając dość grube ścianki. Masę serową rozetrzeć z wyjętym miąższem i napełnić tą masą wydrążone ziemniaki.
Podawać do mięs lub ryb z grilla.