

Ziemniaki z serem Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser camembert	100 g
cebulki dymki-szczypior	2 sztuki
śmietana kremowa 30%	50 ml
sól	do smaku
ziemniaki	
rokol	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki porządnie umyć i ugotować w łupinach na pół miękko. Odcedzić, przelać zimną wodą i ostudzić. Z ziemniaków zciąć wierzchy, wydrążyć srodki (zostawić około 1/2 cm z brzegów), połowę wyjętego miąższu pokroić w kostkę. Sery pokroić w kostkę. Szczypior drobno pokroić. Do pokrojonych ziemniaków dodać sery, szczypior, pieprz, sól (z solą uważać bo sery są słone), dodać śmietanę i wymieszać. Farsz rozłożyć do wydrążonych ziemniaków i piec na grillu (można też w piekarniku) aż ziemniaki będą całkiem miękkie. Smacznego!