

Ziemniaki z grzybami Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	1 sztuka
śmietana kremowa 30%	150 ml
natka pietruszki posiekana	1 łyżka
sól	do smaku
olej do smażenia	3 łyżki
ziemniaki	
podgrzybki	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki porządnie umyć i ugotować w łupinach na pół miękko. Odcedzić, przelać zimną wodą i ostudzić. Cebulę posiekać. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić cebulę, zamrożone grzyby (nie rozmrażać) i smażyć aż sok odparuje. Wlać do grzybów śmietanę i gotować aż odparuje i stanie się gęsta. Doprawić solą, pieprzem i ostudzić. Z ziemniaków zciąć wierzchy, wydrążyć srodki (zostawić około 1/2 cm z brzegów), połowę wyjętego miąższu pokroić w kostkę. Do grzybów dodać pokrojony miąższ ziemniaków, natkę, sól, pieprz do smaku i wymieszać. Farsz rozłożyć do wydrążonych ziemniaków i piec na grillu (można też w piekarniku) aż ziemniaki będą całkiem miękkie. Smacznego!