

ziemniaki z mięsem



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mięso	30 dkg
jajko	
koperek	
pieprz mielony	1 łyżka
śmietana	1 szklanka
masło	1 łyżka
przecier pomidorowy	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki dobrze umyć, zalać wrzątkiem, posolić i krótko gotować. następnie obrać, odkroić czubek z jednej strony i wyjąć miąższ ze środka. mięso zmielić razem z wyjętą masą ziemniaczaną, dodać jajko, masło, koperek, sól i pieprz. wszystko to dobrze utrzeć. otrzymany farszem nadziać ziemniaki i ściśło ułożyć je w garnku, wlać bulion lub wodę i dusić, aż będą miękkie. przyprawić przecierem pomidorowym i śmietaną.