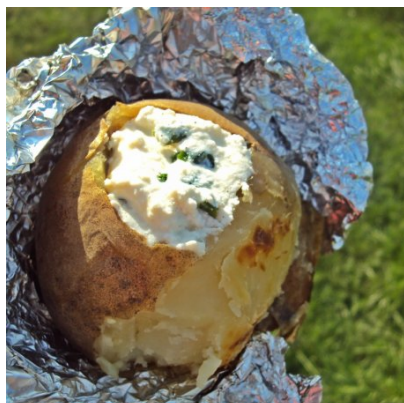


Grillowane ziemniaki z dipem twarózkowym



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	8 szt
twaróg	1 kostka
śmietana kwaśna	3 łyżki
czosnek	3 ząbki
szczypior	1 pęczek
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki szorujemy starannie, po czym gotujemy je w łupinach, w wodzie z dodatkiem soli około 20 minut. Odcedzamy.

Zawijamy każdy ziemniak z osobna w folię aluminiową i grillujemy około 40 minut na niezbyt dużym ogniu. (Ja ustawiałam ziemniaki na obrzeżach grilla już od początku jego rozpalenia, tak aby były gotowe do innych dań).

W tym czasie przyrządzamy dip. Do twarogu dodajemy śmietanę, posiekany drobniutko szczypior i przyprawy. Mieszymy starannie, tak by powstała w miarę jednolita pasta.

Upieczone ziemniaki wyjmujemy z folii aluminiowej, robimy po środku, za pomocą łyżeczki, wgłębienie - nakładamy tamże nieco twarózkowego dipu. Jemy póki gorące :)