

Ziemniaki faszerowane grzybami suszonymi



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	8 szt
bryndza	100 g
cebula biała	1 szt
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżeczka
śmietana	0,5 szklanki
sól, pieprz	
koperek	
grzyby suszone	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, wydrążyć środek i ułożyć na blasze.
2. Farsz: namoczone, ugotowane i posiekane grzyby mieszamy razem z posiekaną i przyrumienioną na maśle cebulą, dodajemy rozgniecione środki ziemniaków i bryndzę; solimy.
3. Farsz nakładamy do ziemniaków i wkładamy do gorącego piekarnika.
4. Pieczemy 30 min., polewamy śmietaną z rozmaconą mąką i zapiekamy jeszcze 10 min. Podajemy z kefirem i pieprzem.