

Ziemniaki z bogatym farszem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dużych młodych ziemniaków	15 sztuk
pieczarek	0,5 kg
średniej cukinii	1/2 sztuki
boczku wędzonego	30 dag
sera żółtego Gouda	30 dag
pęczek natki pietruszki	1 szt
pęczka cienkiego szczypiorku	1/2 szt
olej do smażenia	
przyprawa uniwersalna	1 łyżka
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
baleron	1 plaster
papryka czerwona	1 szt
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, pokroić w średniej wielkości kostkę, poddusić, osączyć z płynu. Cukinię ze skórką pokroić w kostkę, dodać pokrojoną paprykę czerwoną i poddusić, osączyć. Boczek i baleron pokroić w drobną kosteczkę i wysmażyć z tłuszczu, aż skwarki będą chrupiące. Dodać posiekaną drobno cebulę i zeszklić. 1/3 pęczka natki i szczypiorek posiekać. Wszystkie składniki farszu wymieszać, dodać 10 dag sera żółtego, startego na średnich oczkach, wsypać Vegetę do dań włoskich, pieprz i ew. sól (niewiele, bo boczek jest słony).

Ziemniaki obrać, obgotować w osolonej wodzie ok. 20 minut, przelać zimną wodą. Przekroić każdy na pół wzdłuż. Wydrążyć środkowe części ziemniaków (ja użyłam łyżki do wydrążania melona) i posypać połową przyprawy do ziemniaków. Środki ziemniaków, wydrążone, posiekać i dodać do farszu.

Natłuścić blachę olejem, napełniać ziemniaki obficie farszem, posypać startym na grubej tarce pozostałym serem. Posypać wierzch pozostałą częścią przyprawy do ziemniaków. Zapiekać w nagrzanym do 200 stopni piekarniku (grzejnik górny) ok. 15 minut. Posypać pozostałą natką pietruszki. Podałam z sałatą z pomidorami, fetą, rzodkiewką i olejem czosnkowym.