

Na ciepło: Pieczone ziemniaczki z bekonem, serem feta i rozmarynem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 szt. (w łupinach)
boczek	4 plasterki
ser feta	100 g
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
rozmaryn	
tymianek	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Ziemniaki ugotować na półtwardo w łupinach. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni. W każdym z ugotowanych ziemniaków wydrążyć otwór na zewnątrz po dłuższej przekątnej. Ser feta rozgnieść widelcem lub zblendować, dodać do niego przeciśnięty przez praskę czosnek oraz tymianek i rozmaryn.
- KROK 3 Na plasterkach bekonu ułożyć mus serowy, zwinąć w cienki rulon i włożyć do przygotowanych w ziemniakach otworach.

- KROK 4 Gotowe ziemniaki obtoczyć w oliwie z oliwek, soli i Przyprawie do ziemniaków.
Zapiekać około 50 minut, przewracając ziemniaki aby nabrały złotego koloru z każdej strony.
- KROK 5 Podawać z mixem sałat z dodatkiem Sosu sałatkowego francuskiego Prymat.