Zlemniaki nadziewane pieczarkami



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	8 sztuk
pieczarki	15 dkg
szczypiorek	1/2 pęczka
masło	2-3 łyżki
mleko	1 szklanka
gałka muszkatołowa	
sól, pieprz	do smaku
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, ugotować w łupinach (powinny być trochę niedogotowane). Delikatnie obrać, ściąć czubki, odłożyć je. Łyżeczką wydrążyć wgłębienia. Przygotować sos beszamelowy z łyżki masła, mąki i mleka, przyprawić go startą gałką muszkatołową. Odcięty i usunięty miąższ z ziemniaków rozgnieść, wymieszać z sosem i drobno pokrojonym szczypiorkiem. Pieczarki umyć, pokrajać w plasterki, podsmażyć na maśle, pod koniec smażenia doprawić do smaku pieprzem, solą i sokiem z cytryny. Wymieszać z masą ziemniaczano-szczypiorkową. Przygotowanym nadzieniem napełnić wydrążone ziemniaki. Ułożyć je na blasze wysmarowanej masłem, wstawić do gorącego piekarnika na około 15 minut.