

Młode ziemniaki nadziewane porem i szynką



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ziemniaki

ziemniaki młode	6-8 szt (duże)
ząbki czosnku	3-4 szt
rozmaryn świeży	6 gałązek
oliwa	1-2 łyżki

Składniki na nadzienie

por (biała część)	4-5 szt
szynka	100 g
olej	1 łyżka
sól	

Pieprz czarny mielony Prymat

Dodatkowo

mozzarella	50 g
szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ziemniaków:

Ziemniaki dokładnie myjemy, nie obieramy ze skórki. Osuszamy i nacieramy oliwą. Każdego ziemniaka oddzielnie owijamy w folię aluminiową – do środka foli wkładamy ząbki czosnku pokrojone w plasterki i po gałązce rozmarynu. Ziemniaki pieczemy 30-40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

Przygotowanie nadzienia:

Na patelni rozgrzewamy olej. Por kroimy w plasterki i podsmażamy aż się delikatnie zeszkli. Następnie dodajemy szynkę pokrojoną w plasterki, podsmażamy aż się wszystko zarumieni. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Upieczone ziemniaki wyjmujemy z foli, nacinamy nożem tworząc kieszonki, delikatnie rozchylamy i napełniamy nadzieniem. Całość posypujemy startą mozzarellą i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez 10-15 minut.

Podajemy ciepłe posypane posiekany szczypiorkiem.