

Na ciepło: Faszzerowane ziemniaki z dipem jogurtowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 duże
ser bundz	300 g
kurki	300 g
czosnek	3 ząbki
masło	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 opakowanie
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Kurki umyć, pokroić na kawałki. Przesmażyć na rozgrzanym maśle przez ok. 10 minut. Ziemniaki umyć, przekroić na pół i nieco wydrążyć środek każdej z połówek.
- KROK 3 Wystudzone kurki posiekać drobno, doprawić solą i pieprzem do smaku i wymieszać z serem. Do smaku dodać zioła prowansalskie. Farsz nakładać w połówki ziemniaków i zawijać w folię aluminiową.
- KROK 4 Ziemniaki piec w temperaturze 190 stopni przez ok. 30-40 minut. Gotowe podawać z sosem tzatziki przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu.