

Grillowane ziemniaki nadziewane



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ziemniaki:

młode ziemniaki	5 sztuk
czosnek	3 ząbki
rozmaryn świeży	5 gałązek
oliwa	2 łyżki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżka

Składniki na nadzienie:

boczek wędzony	100 gramów
ser cheddar	50 gramów
szczypiorek	1 pęczek
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, osuszyć i natrzeć oliwą wymieszaną z przyprawą do ziemniaków. Każdego ziemniaka oddzielnie owinać w folię aluminiową, do środka dodać po kilka plasterków czosnku i gałązkę rozmarynu. Piec na grillu ok. 30-40 minut w zależności od wielkości ziemniaka.

Przygotowanie nadzienia:

Boczek pokroić w drobną kostkę, wymieszać z startym na grubych oczkach serem. Dodać posiekany szczypiorek, przyprawę do grilla i trochę pieprzu. Wymieszać.

Ziemniaki wyjąć z folii, naciąć nożem wzdłuż tworząc kieszeń i delikatnie rozchylić. Do środka nałożyć nadzienie. Grillować na tacce ok. 10-15 minut aż ser się rozpuści.

