

Łódeczki z farszem kurkowo-orzechowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg kurek	30
cebula	1
niedużej papryczki chili	1/2
łyżki posiekanych orzechów włoskich	3-4
łyżki śmietany (wystarczy 18%, ale gęsta)	4
Bułka tarta klasyczna Prymat	1
łyżki posiekanej natki pietruszki	2
łyżki startego sera żółtego (niekoniecznie)	1-2
sól i pieprz mielony	do smaku:
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lubię kurki, lubię ziemniaki...z połączenia obu tych składników wyszły zapiekane, ziemniaczane łódeczki z kurkowo-orzechowym farszem...mniemam

Kurki oczyścić, dokładnie wypłukać, osączyć. Ziemniaki wyszorować, zalać wrzątkiem, gotować ok.10-15 min. (zależnie od wielkości, mają być prawie miękkie), ostudzić, obrać z łupinek. Cebulę obrać, z chili usunąć pestki - posiekać. Ziemniaki przekroić poziomo na pół, wydrążyć łyżeczką zostawiając ścianki ok.0,5 cm, oprószyć solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać masło, zasklić posiekaną cebulkę i chili, dodać kurki i posiekane środki z ziemniaków. Poddusić, pod przykryciem na małym ogniu, kilka minut, na koniec dodać śmietanę, ser, orzechy i natkę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać i nałożyć czubato na ziemniaczane łódeczki. Skropić leciutko oliwą i posypać odrobiną bułki tartej, ułożyć na natłuszczonej blaszce i zapiekać 15-25min. w piekarniku nagrzanym do 180st.C, pilnując aby wierzch się nie przypalił. Podawać na gorąco z surówką. Ja podałam po 1 ziemniaku (czyli dwie połówki) na porcję, ale to zależy od wielkości ziemniaków i apetytu :-)

Można nafaszerowane ziemniaki zawinąć w folię aluminiową i upiec na grillu.

