

Krwawe ziemniaczki



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki w mundurkach	4 sztuka
mozarella	1 kulka
ketchup	50 ml
ser żółty	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach. Po ugotowaniu przecinamy na pół i wydrążamy do miski nie niszcząc skorupki. Do tej samej miski wrzucamy porozrywane części mozarelli i wszystko zalewamy ketchupem. Mieszymy i napychamy do skorupki ziemniaka. Na wierzchu posypujemy startym serem i bazylią. Zapiekamy kilka minut w piekarniku w 200 stopniach.