

Ziemniaki z parówką



KAROLINKA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki obrane	10 sztuk
parówki	10-15 sztuk
papryki	2 sztuki
pieczarki	200 g
czosnek	8 Ząbków
śmietana 12%	400 ml
cukier	1 łyżeczka
majonez	2 łyżki
cebula	1 sztuka
żółty ser	200 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaczki obieramy, przekrajmy wzdłuż na pół, wydrążamy w środku tworząc łupinki, ze środka możemy zrobić frytki lub coś innego:) W trakcie obierania i drążenia robimy farsz, patelnia, trochę oliwy (zdrowsza niż olej) na patelni wrzucamy w kolejności: pokrojone parówki paryżanki, morlinki lub inne, pokrojoną w kosteczkę, jak najdrobniej paprykę, pieczarki, cebulę, czosnek, dodajemy oregano bazylię, pieprz i sól, możemy podlać ketchupem lub przecierem pomidorowym by miało słodszy smak, jednak nie wolno przesadzić, będzie za rzadkie. Farsz dochodzi na patelni, a my w tym czasie we frytkownicy bądź głębokim garnku podsmażamy nasze łódeczki. Musimy pilnować by nie usmażyły się do końca:P Wyjmujemy łódeczki, napychamy farszem po brzegi, ile się da:D przykrywamy każdą łódeczkę plasterkiem żółtego sera i do piekarnika na 4-5 min coby się serus stopił. W tym czasie uwijamy się nad sosikiem. Czosnkowy bo idealnie pasuje:P Do miseczki wciskamy 4 do 6 ząbków czosnku, jeśli nie mamy wyciskarki możemy pokroić drobniutko i wycisnąć łyżeczką sok, będzie identyczny efekt. Solimy, pieprzymy, wlewamy śmietanę, dajemy dwie łyżki majonezu, byle dobrego:P Mieszamy, próbujemy, dodajemy łyżeczkę, bądź dwie cukru. Mieszamy, zachwycamy się smakiem, wyjmujemy łódeczki z piekarnika (możemy użyć mikrofalni, wtedy musimy dosmażyć łódeczki porządnie, i sos zrobić wcześniej bo 30 sek nam nie starczy) kładziemy na talerzyki, polewamy sosem, kilka plasterków pomidorka, lub korniszonka jak kto woli i gotowe:D Obrazek niestety nie mój, ale wyglądają identycznie:D Smacznego

