

Nadziewane ziemniaczki

data aktualizacji: 2019.07.04 autor: Redakcja



Składniki:

- laska kielbasy
- ½ czerwonej papryki
- cebula
- masło
- gałązka selera naciowego lub natki pietruszki + natka do posypania
- 3 łyżki startego żółtego sera
- 10 ugotowanych ziemniaków
- przyprawa do ziemniaków
- 5 plasterków szynki szwarcwaldzkiej

Przygotowanie:

Kielbasę i paprykę drobno kroimy, cebulę siekamy. Na maśle podsmażamy kielbasę. Dodajemy cebulę, chwilę smażymy. Wkładamy paprykę i drobno pokrojony seler naciowy. Posypujemy serem.

Wierzchy i spody ziemniaków odkrawamy, środki wydrążamy. Ziemniaki posypujemy przyprawą. Plasterki szynki kroimy na pół i układamy na spodzie każdego ziemniaka. Wypełniamy farszem.

W naczyniu do zapiekania układamy wiórki masła. Przekładamy ziemniaki. Pieczemy ok. 20 minut w 180 °C. Podajemy posypane natką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32580-nadziewane-ziemniaczki>