

Łódeczki ziemniaczane

data aktualizacji: 2020.08.06 autor: Redakcja



Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 gram chudego boczku
- 200 gram sera żółtego
- 200 ml kwaśnej śmietany
- 1 pęczek szczypiorku

Wykonanie:

Ziemniaki dokładnie umyć i ugotować w całości, prawie do miękkości. Boczek pokroić w paseczki, cebulę w kostkę i razem podsmażyć na patelni. Pod koniec smażenia dodać rozdrobniony czosnek. Wystudzone ziemniaki przekroić na pół, częściowo wydrążyć środki i nafaszerować wcześniej

przygotowanym boczkiem i cebulą. Tak przygotowane ziemniaki posypać startym serem i zapiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut.

Po wyłączeniu z piekarnika, na każdego ziemniaka położyć łyżce śmietany i posypać posiekanym szczypiorkiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36431-lodeczki-ziemniaczane>