

Ziemniaki pieczone nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

moga być podawane na obiad lub na przyjęciu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki duże - 6 szt.
- wątrobianka - 50 kg
- szczypiorek - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- gęsta śmietana - 10 dag
- margaryna - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki umyte i ubrane zawijamy w folię aluminiową i pieczemy 80 minut w 200oC. Po czym przekrajamy wzdłuż i bulwy wydrążamy. Wątrobiankę mieszamy z posiekanym szczypiorkiem, śmietaną, musztardą, pokrojonymi w kosteczkę ogórkami i wydrążonym mięszem ziemniaków. Przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Masą wypełniamy ziemniaki. Zapiekamy razem kilka minut. Cebulę posiekaną, podsmażamy na margarynie i przekładamy na zmieniaci.

