

jajka w ziemniakach

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebule dymki - 2 szt.
- ziemniaki - 4 szt.
- jajka - 4 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- jogurt naturalny - 1/2 szkl.
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Umyte porządnie ziemniaki pieczemy przez godzinę w piekarniku (w mundurkach). Po wyjęciu z piekarnika studzimy i ścinamy wierzchy. Łyżeczką wybieramy troszkę miąższu, przekładamy go do miseczki. Wnętrze ziemniaków należy delikatnie oprószyć solą i pieprzem, do każdego wbić jajko (miąższ musi być zatem wybrany tak, by jajko się zmieściło do ziemniaka), wstawić do piekarnika i piec dopóki białka się nie zetną. W tym czasie na patelni rozgrzewamy masło, do którego dodajemy drobniutko posiekana dymkę i chwilę ją podsmażamy. Następnie miąższ z ziemniaków (ten który został), doprawiamy do smaku solą i pieprzem, mieszamy dokładnie, dodajemy do cebuli i pieczemy z tego placek z obu stron na rumiano. Jogurt doprawiamy solą i pieprzem i podajemy jako sos do zapieczonych jajek i placka ziemniaczanego.

