

Ziemniaki zapiekane z szynką i żółtym serem

Przepis dodany przez użytkownika ds



Świetna przekąska lub danie główne. Ciekawy sposób na zwykłe ziemniaki.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ziemniaki - 3 duże szt.
- Szynka (dobra) - 5 dag
- Ser żółty (gouda) - 10 dag
- Cebula mała - 1 szt.
- Pomidor - 1 szt.
- Oliwa - 3 łyżka(i)
- Sól (gruboziarnista) -
- Pieprz świeżo mielony -

Przydatne akcesoria:

Deska do krojenia, garnek, sprawny piekarnik:)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki dokładnie wyszorować i podgotować. Gdy nieco ostygną przekroić na pół (wzdłuż) i wydrążyć zostawiając brzeg ok 1 cm. Wydrążony miąższ posiekać. Ser, szynkę i cebulę pokroić w kosteczkę. Pomidory obrać ze skórki, usunąć gniazda i również pokroić w kostkę. Oliwę podgrzać, wrzucić cebulę i ziemniaki. Razem podsmażyć kilka minut. Wrzucić wszystkie składniki do jednego pojemnika i wymieszać farsz.
- 2.** Ziemniaki ułożyć na natłuszczonej blasze, wypełnić farszem, przyprawić solą i pieprzem. Zapiekać ok godziny, do momentu, aż będą miękkie.

Jak podawać?

Gorące z sosem czosnkowym.

Uwagi:

Ziemniaki dobrze jest wcześniej trochę podgotować (wystarczy 10-15 min max) wtedy czas pieczenia nie będzie wymagał wydłużenia.