

Pyrowe refleksje



Składniki

1,5 kg - młodych
ziemniaków
50 dkg - seta
twarogowego
jogurt grecki
śmietana 12%
koper zielony
szczypiorek
biała cebula
świeży polski czosnek
rzodkiewka
sól, pieprz

Opis wykonania

Ziemniaki w mundurkach faszerowane masą serową.

Rozdrobnij ser na gładką masę, dodając śmietaną i jogurt (do rozdrabniania można użyć blendera). Dodaj drobno posiekaną cebulkę, czosnek i szczypiorek. Dopraw solą i pieprzem. W tym czasie ugotuj pyry w mundurkach (czyli ziemniaki w łupinach). Wkładaj je do gotującej wody, a przed gotowaniem dokładnie oczyść.

Uwaga! Ziemniaków nie należy solić! Ugotuj je do miękkości. Opróżnij pewną część wnętrza ugotowanych ziemniaków w mundurkach, wypełniając je gotową masą serową. Górną, otwartą część ziemniaków przystrój pokrojoną rzodkiewką oraz koprem.