

## Ziemniaki w mundurkach z dwoma rodzajami dipów



## Składniki

1 kg - średnich,  
nierozsypujących się  
ziemniaków, możliwie  
równej wielkości

Dip z boczku:  
100 g - boczku w  
plasterkach

150 g - sera pleśniowego  
blue

250 g - creme fraiche

pełzka szczypiorku

Dip z awocado:  
dojrzałe awocado

2 łyżka - soku z cytryny

250 g - creme fraiche

mały strączek  
czerwonego chilli

pełzka kolendry lub  
kopru

sól, pieprz

## Opis wykonania

Ziemniaki w mundurkach z dipem z awocado i dipem z boczku.

Ziemniaki umyć szczoteczką i włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania. Gotować na parze, jak podano poniżej. Dip z boczku: boczek pokroić w paski grubości 1 cm. Usmażyć na patelni na średnim ogniu chrupiące skwarki. Osączyć na ręczniku papierowym. Rozdrobnić ser pleśniowy blue i dodać creme fraiche. Posiekać szczypiorek i wraz ze skwarkami dodać do masy serowej. Dip z awokado: awokado przekroić na pół i wyjąć pestkę. Miąższ wymieszać z sokiem z cytryny i dodać creme fraiche. Przekroić wzdłuż strączki chili i wyjąć pestki. Pokroić drobno chili i kolendrę i dodać do dipu. Doprawić solą i pieprzem. Dip podawać do ziemniaków.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: program automatyczny: "ziemniaki", "ziemniaki w mundurkach", ok. 40 minut.