

Faszerowane ziemniaki



Składniki

duże ziemniaki

Nadzienienie:

1 łyżeczka - masła

125 g - sera pleśniowego
blue

siekana natka pietruszki

sól

czarny pieprz

Opis wykonania

Ziemniaki faszerowane serem pleśniowym blue.

Ziemniaki umyć, wyszorować i włożyć bez obierania do nieperforowanego pojemnika do gotowania. Gotować według przepisu. Następnie ziemniaki przekroić na pół i ostrożnie wydrążyć. Wymieszać w misce masę ziemniaczaną z serem, masłem i przyprawami. Następnie napełnić wydrążone ziemniaki farszem. Ponownie włożyć do pojemnika do gotowania i piec dalsze 8 minut zgodnie z przepisem.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gorące powietrze o temperaturze 150-160°C,
ziemniaki: 55-60 minut, ziemniaki z farszem: 8 minut.