Faszerowane ziemniaki

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

duże ziemniaki - 4 szt.
serek biały naturalny - 6 łyżka
łosoś wędzony - 100 g
koperek - 1 trochę
posiekana drobno szalotka - 2 łyżka
sól, pieprz kolorowy - 1 trochę
opcjonalnie: prażona cebulka - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki myjemy, gotujemy w całości, w skórce, około 15 minut, obsmażamy lekko na patelni.

KROK 2: Ostrożnie kroimy wzdłuż na połówki, lekko wydrążamy środek. Miąższ ziemniaków, serek, posiekaną drobniutko szalotkę i posiekany koperek mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Napełniamy połówki ziemniaków, zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200 st.C około 15 minut.

Po upieczeniu możemy posypać prażoną cebulką.

Smacznego.