




Ziemniaki nadziewane

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 10 szt.

jajko - 1 szt.

kielbasa cienka - 150-200 g

cebula - 1 szt.

ślonina lub boczek - 100 g

olej - 1 łyżka

bułka tarta - 1-2 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte ziemniaki ugotować w łupinach. Gdy są jeszcze lekko twarde, odcedzić, ostudzić, obrać. Z płaskiej strony łyżeczką wydrążyć środki, pozostawiając warstwę 1 cm. Cebulę, kielbasę pokroić i podsmażyć na oleju wraz z wydrążonym mięszem z ziemniaków, zmielić w maszynce. Wydrążone ziemniaki wewnątrz oprószyć solą i pieprzem, napęlić masą i posypać bułką tartą. Naczynie żaroodporne wyłożyć plasterkami cienko pokrojonej słoniny. Na nich ułożyć ziemniaki, wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika, zapiec. Podawać z sosem i surówką.