



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Ziemniaki nadziewane

Z pikantnym farszem z szynką (pp.10/2010,s.5)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ziemniak, 4 szt.
- szynka wędzona, 10 dag
- ser żółty, 10 dag
- kwaśna śmietana, 10 dag
- musztarda, 1 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy, gotujemy i studzimy. Przekrawamy na pół i wydrążamy. 2. Farsz: szynkę kroimy w kostkę. Ser ścieramy na tarce i mieszamy ze śmietaną, musztardą i szynką. Doprawiamy solą i pieprzem. 3. Ziemniaki faszerujemy i zapiekamy ok. 10min w piekarniku nagrzanym do temp. 180st.C

