



przepisy.pl

Faszerowane ziemniaczki z sosem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- boczek w plastrach - 150 gramów
- duże ziemniaki - 8 sztuk
- kolorowe papryki - 2 sztuki
- pieczarki - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ostra papryka mielona - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- majonez - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, przekrój na połowy, wydrąż mięszsz i drobno posiekaj.
2. Na rozgrzanym oleju zeszklij cebulę, dodaj paprykę i pieczarki, chwilę smaż.
3. Dołóż boczek, przypraw pieprzem i papryką. Do ostudzonego farszu dodaj natkę i żółty ser, wymieszaj.
4. Farszem napełnij ziemniaki i wstaw je do naczynia żaroodpornego. Piecz około 30 minut w temperaturze 190 stopni.
5. Cebulę, papryki i pieczarki pokrój w kostkę. Natkę pietruszki i dymkę posiekaj. Ser zetrzyj na tarce.
6. Sos sałatkowy czosnkowy Knorr połącz z jogurtem i majonezem. dodaj dymkę i wymieszaj. ziemniaki podawaj z sosem czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl