



Faszerowane ziemniaki

przepisy.pl



30 minut 10 osób Łatwe

Składniki:

- średniej wielkości ziemniaki - 6 sztuk
- mała puszka kukurydzy - 1 sztuka
- ogórki konserwowe - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny - 4 łyżki
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 3 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 15 sztuk
- olej roślinny - 2 łyżki
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 5 łyżek
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, osusz, natrzyj z wierzchu olejem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 45 minut tak, aby były miękkie w środku. Po tym czasie odstaw je na bok do wystygnięcia.
2. Ziemniaki natnij nożem z wierzchu, wydrąż miąższ ze środka, nie uszkodzając skórki. Miąższ pokrój w drobną kosteczkę. Skórkę odłóż na bok.
3. Pierś z kurczaka pokrój w kosteczkę, wymieszaj z olejem i przyprawą. Kurczaka usmaż na rozgrzanej patelni. Odstaw na bok do wystygnięcia. Kukurydzę z puszki odcedź, odstaw na bok.
4. Z dymki odkrój szczypior i drobno go pokrój. Cebulkę dymkę, paprykę i ogórki pokrój w drobną kosteczkę. Posiekaj natkę kolendry, pomidorki przekrój na pół.
5. W dużej misce wymieszaj ketchup z majonezem oryginalnym, dobry majonez będzie idealnym spoiwem który połączy wszystkie składniki sałatki, nadając im odpowiedniego smaku.
6. Do tak przygotowanego dresingu dodaj wcześniej przygotowane składniki, dokładnie je pomieszaj ze sobą. Gotową sałatkę na powrót umieść w skorupce ziemniaka.

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