



przepisy.pl

Faszerowane ziemniaki papryką i cukinią



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 8 sztuk
- papryka czerwona - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- sól morska, świeżo zmielony pieprz - 1 szczypta
- suszone pomidory marynowane w oliwie - 10 sztuk
- Przyprawa oregano Knorr - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- kozieradka - 1 łyżeczka
- parmezan lub inny twardy ser - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyłam , przekroiłam na połowę lekko posoliłam zawinęłam w folie aluminiowa i osobno zawinęłam każdego ziemniaka i tak upiekałam trwało to około 1 godziny :) Piekałam w 200 stopniach :)
2. Paprykę umyłam pokroiłam w paseczki i na patelni cukinię umyłam pokroiłam ją w słupki 4 centymetrowe .Dusiłam na małym ogniu dodając przyprawy . Ziemniaki po upieczeniu wyjęłam z folii i środki wykroiłam dodałam do papryki z cukinią i razem tak poddusiłam i nakładałam do ziemniaków i posypałam serem startym
3. Zapiekałam około 10 minut i podawałam na gorąco Polecam jestem zadowolona wyszło naprawdę smaczne :)

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