



przepisy.pl

## Faszerowane ziemniaki z mięsem mielonym



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- upieczone i ostudzone ziemniaki - 8 sztuk
- mięso mielone drobiowe - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pomidory - 2 sztuki
- ser żółty - 60 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 50 gramów
- mały jogurt naturalny - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- papryka do dekoracji

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso obsmaż na patelni używając tłuszczu Rama, razem z pokrojonymi w plasterki pieczarkami. Dopraw do smaku zawartością opakowania Fix Knorr. Odstaw na bok aby przestygło.
2. Pomidory pokrój w kostkę, posiekaj natkę, ser zetrzyj na tarce.
3. Ziemniaki przekrój na pół. Wydrąż miąższ do miski, uważając przy tym aby nie uszkodzić skórki.
4. Do mięsnego farszu dodaj posiekane ziemniaki, pomidory i posiekaną natkę pietruszki.
5. Tak przygotowany farsz umieść w łupinie ziemniaków. Ziemniaki po wierzchu posyp startym serem. Całość piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez około 15 minut. Majonez Babuni wymieszaj z jogurtem i startym zębkiem czosnku. Ziemniaki podawaj z dipem czosnkowym. Z połówek ziemniaków ułóż węża. Zęby i oczy przygotuj z kawałków papryki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)