



# Łódeczki z ziemniaków

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki średniej wielkości - 8 sztuk
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 6 plastrów
- cebula - 1 sztuka
- ser cheddar - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 7 łyżek
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- ser feta - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Upieczone ziemniaki przekrój wzdłuż na połówki, wydrąż miąższ, a następnie posiekaj go.
2. Boczek oraz cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Następnie dodaj miąższ z ziemniaków i dopraw Fixem Knorr oraz pieprzem cayenne.
3. Gotowy farsz nałóż do ziemniaczanych łupin, wierzch posyp cheddarem oraz fetą.
4. Ziemniaki ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego piekarnika do 180 °C na 15 minut.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z ketchupem Hellmann's i łyżką oliwy. Upieczone i gorące ziemniaki podawaj z przygotowanym dipem.

---

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)