



przepisy.pl

## Nadziewane skorupki ziemniaków



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki - 5 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 4 sztuki
- ser cheddar - 200 gramów
- boczek - 140 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- pieczarki - 150 gramów
- gęsta śmietana - 200 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Wyszoruj ziemniaki i ugotuj je w mundurkach. Boczek, cebule i czosnek pokrój w kostkę i podsmaż.
2. Pieczarki pokrój drobno, dodaj do boczku i smaź całość 10 minut.
3. Lekko wystudzone ziemniaki przekrój na połówki i używając łyżeczki wydlub środek. Skorupka ma mieć około ½ centymetra grubości.
4. W misce wymieszaj resztki po drażeniu ziemniaków, pieczarki z boczkiem i całość dopraw kostkami Knorr.
5. Napelnij skorupki obficie farszem i posyp serem. Ułóż na blasze i zapiekaj w 190 stopniach dopóki ser nie zacznie się zarumieniać. Podawaj z gęstą śmietaną doprawioną posiekanym szczypiorkiem

---

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)