



przepisy.pl

Pieczone ziemniaki z awokado i boczkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże ziemniaki - 4 sztuki
- boczek wędzony - 200 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- awokado dojrzałe - 2 sztuki
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- sól morska
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj. Następnie polej olejem i posyp solą morską. Piecz w piekarniku w 170 °C przez 45 minut.
2. Boczek pokrój w paski i wytop na patelni. Powinien być chrupiący.
3. Awokado obierz, pozbadź się pestki i pokrój w drobną kostkę.
4. W misce połącz kwaśną śmietanę z sosem sałatkowym Knorr.
5. Dodaj do niego awokado, posiekany szczypiorek oraz chrupiący boczek.
6. Upieczone ziemniaki natnij z wierzchu na krzyż. Następnie lekko ściśnij palcami tak, aby miąższ wyszedł na zewnątrz. W tym miejscu nałóż łyżką sporą ilość sosu i natychmiast podawaj. Doskonale smakuje samodzielnie lub jako dodatek do potraw z grilla.

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