



przepisy.pl

# Pyszne ziemniaczki nadziewane śledziami

 0 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 8 sztuk
- czerwona papryka - 2 sztuki
- sól
- jogurt naturalny - 2 opakowania
- pietruszka - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- pieprz cayenne
- kwaśna śmietana - 0.12 litrów
- matiasy - 6 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyj ziemniaki a następnie owiń folią aluminiową. Piecz w rozgrzanym piekarniku (225 stopni) przez godziny.
2. W tym czasie przygotuj sos, jogurt dokładnie wymieszaj ze śmietaną, dodaj pokrojoną drobno pietruszkę i koperek. Przypraw solą, pieprzem i pieprzem Cayenne. Odstaw aby składniki mogły się połączyć.
3. Filety śledziowe i paprykę pokrój w cienkie paseczki, wymieszaj z pokrojonym drobno szczypiorkiem.
4. Upieczone ziemniaki natnij na środku głęboko i wypełnij farszem śledziowo -paprykowym.
5. Ułóż na półmisku z liśćmi pietruszki do dekoracji.

---

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)