



przepisy.pl

Smaczne ziemniaki nadziewane pomidorową salsa

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- pieprz
- sól
- starty żółty ser - 1 szklanka
- salsa - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wyszoruj szczoteczką. Następnie piecz piekarniku nagrzanym do 190-200stopni przez ok. 1 godz., a ż będą miękkie.
2. Wyciągnij, przestudź i zetnij delikatnie wierzchy Ostrożnie wydrąż miąższ łyżeczką, tak aby ziemniak nie stracił swojego kształtu.
3. Środki wymieszaj razem z salsa i startym żółtym serem.
4. Zagnieć, dopraw do smaku i nadziej wydrążone ziemniaczki przygotowanym farszem. Piecz przez kilka minut, aż smaczne ziemniaczki nabiorą złotego koloru.

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