



Ziemniaki faszerowane migdałami

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 8 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- miód - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- bulion - 2 szklanki
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- sok z cytryny - 4 łyżki
- sos:
- słodka mielona papryka - 1 łyżeczka
- ocet winny - 1 łyżka
- posiekane migdały - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaku umyj, nakłuj w kilku miejscach, ułóż w żaroodpornym naczyniu i piecz około 50 minut w temperaturze 180 stopni.
2. Czosnek rozetrzyj z solą, wymieszaj z sokiem z cytryny i migdałami, dodaj stopniowo oliwę, utrzyj.
3. Upieczone ziemniaki przekrój na połowy, wyjmij część miąższu, dodaj go do utartych migdałów, utrzyj.
4. Pieczarki posiekaj i dodaj do masy. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj i wypełnij farszem ziemniaki.
5. Ułóż w żaroodpornym naczyniu i zapiekaj około 30 minut.
6. Cebulę posiekaj, zeszklij na oleju, dodaj roztarty wcześniej czosnek, paprykę, pieprz cayenne, zamieszaj i gotuj na małym ogniu około 3 minuty.
7. Dodaj miód, sos sojowy, ocet, bulion, posiekane migdały i gotuj na małym ogniu około 30 minut. Gotowym sosem polej upieczone ziemniaki.

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