



przepisy.pl

Ziemniaki faszerowane po chłopsku



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- duże ziemniaki - 10 sztuk
- śmietana - 250 mililitrów
- natka pietruszki

farsz

- miąższ z ziemniaków
- filety śledziowe - 3 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- jajka - 2 sztuki
- cebula - 1 łyżka
- śmietana - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurach i wydrąż środki.
2. Filety śledziowe zmiel, posiekaj miąższ z ziemniaków i cebulę, dodaj pieprz, surowe jajka, śmietanę i wymieszaj.
3. Farsz dopraw Przyprawą w płynie Delikat Knorr, dodaj natkę pietruszki i ponownie wymieszaj.
4. Tak powstałym farszem wypełnij ziemniaki. Przełóż do naczynia żaroodpornego, zalej śmietaną i zapiecz w piekarniku przez 30 minut. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.

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