



przepisy.pl




Ziemniaki faszerowane śledziem



Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 1 łyżka
- śmietana - 2 łyżki
- śledź solony - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

 60 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w łupinach na pół miękko. Następnie przestudź, przetnij na pół i wydrąż środki. Miąższ ziemniaczany przełóż do miski.
2. Do wydrążonego miąższu dodaj drobno pokrojoną cebulę, pieprz, surowe jajko, śmietanę i przyprawę Knorr. Dobrze wymieszaj.
3. Śledzie pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj z miąższem ziemniaczanym.
4. Farszem napełnij ziemniaki i zapiecz w piekarniku w 180 stopniach ok 25 min. Podawaj z posiekanym koperkiem.

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