



Ziemniaki faszerowane

przepisy.pl

 60 minut  2 osoby  Trudne

Składniki:

- kielbasa - 100 gramów
- ziemniaki - 8 sztuk
- kapusta zielona - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- masło - 3 łyżki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz i umyj ziemniaki, zawiń je w kawałek folii aluminiowej, ułóż na blasze i wstaw na 50 minut do nagrzanego do temperatury 180 stopni piekarnika.
2. W tym czasie ugotuj na twardo dwa jajka, posiekaj.
3. Obierz i grubo posiekaj cebulę, kielbasę pokrój w kostkę, poszatkuj opłukaną i odcisniętą kapustę.
4. Na patelni rozgrzej olej, wrzuc posiekaną cebulę, zeszklij. Dodaj do niej kielbasę i zrumień. Dodaj kiszoną kapustę i podlej całość odrobiną wody. Dopraw solą i pieprzem. Na niewielkim ogniu duś 35 minut.
5. Uduszoną kapustę i kielbasę wymieszaj z ugotowanymi i surowymi jajkami.
6. Upieczone ziemniaki odwiń z folii, z każdego zetnij wierzch i wydrąż środek, powinna pozostać ścianka o grubości 1 cm. Wydrążony miąższ rozgnieć i połącz z pozostałym nadzieniem.
7. Gotowym farszem napełnij ziemniaki, wierzch polej tartą, zrumienioną na maśle bułką. Zapiekać 10 minut w temp. 200 stopni.

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