

Facet w kuchni: Faszzerowane ziemniaki

Polska kartoflem stoi. Dziś przedstawiam jeden ze sposobów przygotowania tych pysznych warzyw. Moja inspiracja tutaj: [BBQ Pit Boys](#)

Potrzebna: drylownica do warzyw i owoców

Ziemniaki obieramy, płuczemy. Z każdego odcinamy „dupki” tak, aby można było je postawić na drewnianej desce. W środku ziemniaka drążymy otwór na wylot. Ostrzegam, że trzeba użyć dość dużo siły.

Cebulę siekamy w drobną kostkę. Na desce rozkładamy plaster szynki, na nim układamy plaster sera i posypujemy cebulą. Zawijamy ciasno w rulon. Rulon wkładamy do środka ziemniaka. Nawet jeśli nie będzie chciał się zmieścić, wciskamy na siłę. Nie przejmujemy się jeśli coś się rozwali, ważne by weszło całkowicie do ziemniaka.

Każdego ziemniaka zawijamy w plaster boczku. Jeśli boczek jest za krótki, należy użyć 2 plastrów by owinąć ziemniaka całkowicie. Piekarnik rozgrzewamy do 200 st. C na opcji grill. Ziemniaki pojedynczo zawijamy w folię aluminiową i pieczemy przez 1 godzinę.

Smacznego!

W sezonie grillowym, ziemniaki można przygotować na grillu, jak na filmiku powyżej.

Składniki na 2 porcje:

- 6 średnich ziemniaków
- 6 cienkich i długich plastrów surowego boczku
- 6 cienkich plastrów szynki
- 6 plastrów żółtego sera
- mała cebula