
Ziemniaki nadziewane fasolą

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

6-7 ziemniaków

jajko

5 dag utartego żółtego sera

Nadzienie:

szklanka namoczonej fasoli lub grochu

jajko

2 nieduże cebule

5 dag masła lub margaryny

szczypta mielonego pieprzu lub majeranku

sól

Ziemniaki obrać, ścinać czuby i wyrównać spody, aby mogły "stać", łyżeczką wydrążyć miąższ, aż powstanie wgłębienie. Włożyć do gotującej się, osolonej wody i gotować 6 min. Wyjąć cedzakiem, obtoczyć w rozbitym jajku i tartym serze. Wnętrze wypełnić nadzieniem, na każdym ziemniaku położyć kawałek masła i posypać szczyptą utartego sera. Ustawić na ruszcie w piekarniku, pod rusztem postawić blaszany talerz lub miseczkę z wodą.

Jeżeli nie mamy rusztu, ułożyć ziemniaki na blaszce i podlać kilkoma łyżkami wody. Zapiekać ok. 30 min.

Podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym i kwaszonymi ogórkami.

Przygotowanie nadzienia: Namoczoną fasolę lub groch ugotować i po ostudzeniu przepuścić przez maszynkę.

Wbić jajko, dodać podsmażoną w odrobinie tłuszczu posiekaną cebulę, sól i przyprawy. Masę dobrze wymieszać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD