
Pieczone ziemniaki 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2451 razy.

2-3 ziemniaki na osobe, najlepiej duze, maczyste

ok 1kg obranych krewetek (moga byc mrozone)

0.5 l majonezu

0.5 l kwasnej smietany

ketchup do smaku

koperek

ewentualnie sol i pieprz do smaku

Ziemniaki umyc, i poprzekluwac widelcem skorke w kilku miejscach, najlepiej dookola (tak aby pozniej w pieczeniu nie popekala) i nastepnie wsadzic do piekarnika na ok 60 - 80 min w temp ok. 200 stopni.

Wymieszac majonez ze smietana, i dodac do tego ketchup (bardzo dobre wychodzi z ostra odmiana keczupu, np. meksykanski albo hot chili). Nastepnie wsypac do tego prawie wszystkie oplukane o dokladnie osuszone krewetki. Dodac koper i wymieszac dokladnie w jakiejś ladnej misce. Na wierzchu posypac reszta krewetek i mozna jeszcze troszke koperku.

Poczekac az ziemniaki beda gotowe, najlepiej to sprawdzic nacinajac krzyzyk na gorze i potem naciskajac z bokow. Jesli ziemniak jest gotowy, srodek powinien "wychodzic" przez naciecie na wierzchu.

Juz na talerzu nacinac tak jak napisalem wyzej, i w otworcie wlewac (dosc nie trafione okreslenie, gdyz sos nie powinien byc calkiem plynny) sos z krewetkami i wyjadac po trochu ze srodka.

Krewetki w sosie mozna zamienic na drobno pokrojona szynke, lub cos innego w tym guscie, co kto lubi. Jednak nalezy wziac pod uwage jedno sos jest pycha, wiec dobrze zrobic go "nieco" wiecej, bo u nas znika zawsze bardzo szybko.

Smacznego

From: Wojciech Gawrys <wgawry@sgh.waw.pl>