

---

# Kartofle faszerowane bryndza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1852 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

8 kartofli sredniej wielkosci,

50 g bryndzy,

2 lyzki smietany,

2 lyzki masla,

sol, pieprz.

1. Kartofle umyc, osuszyc. Upiec w folii (ok. 1 godz). Z upieczonych kartofli

sciac wierzchnia czesc na 2/3 wysokosci i wydrzyc.

2. Miazsz i sciete czubki utrzec z maslem, smietana i bryndza. Dopravic sola i

pieprzem.

3. Farszem nadziac kartofle. Zapiekac 15 min w temp. 200żC.

- Zamiast bryndzy mozna dodac parmezan albo 1-2 zoltka i roztarty zabek czosnku lub 1 lyzke pokrojonego koperku, albo 50 g filetow anchois albo 80 g tunczyka lub lososia z konserwy lub 100 g pieczarek posiekanych i podsmazonych

z cebula.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 30.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)