

ziemniaki z serową skorupką

Przepis dodany przez użytkownika mniami



mniam....

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże ziemniaki - 4 szt.
- tłuszcz - 1 łyżka(i)
- ser łagodny - 200 g
- kminek - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki umyć i ugotować w osolonej wodzie w mundurkach przez około 15 minut. naczynie żaroodporne nasmarować tłuszczem, ziemniaki lekko przestudzić, obrać i przekrojone wzdłuż na pół ułożyć w formie płaską stroną do góry. Ser pokroić na 8 plastrów, przykryć nim ziemniaki, oprószyć kminkiem i pieprzem. Formę wstawić do piekarnika i zapiekać 10 min w 180 stopniach, aż ser się rozpuści i lekko zarumieni.