



SMACZNIE (ZA)JADAM  
STOŁÓWKA (PRZED)SZKOLNA  
ALTERNATYWNIE

## Ziemniaki faszerowane zapieczone z serem podawane z serkiem z rzodkiewkami

Receptura na 10 porcji

### *Składniki:*

Ziemniaki - umyte, średnie	16 sztuk
Cebula, drobna kostka	3 sztuki
Papryka zielona, drobna kostka	3 sztuki
Cebula dymka - posiekana	2 pęczki
Kiełbasa cienka, pokrojona w kostkę	0,3 kg
Olej	0,15 l
Delikat do drobiu	0,1 kg
Ser żółty tarty	0,25 kg
Serek homogenizowany	0,3 kg
Rzodkiewka - półplastry	2 pęczki
Sól i pieprz do smaku	

### *Wykonanie:*

Ziemniaki natrzeć olejem i delikatem, piec do miękkości.

Po upieczeniu ostudzić, przekroić na pół.

Wydrążyć biały farsz z ziemniaków, skórki odłożyć.

Przesmażyć na patelni cebulę, paprykę, kiełbasę i dymkę, następnie połączyć z farszem ziemniaczanym, doprawić solą i pieprzem.

Nałożyć farsz do skórek, z wierzchu posypać serem.

Zapiec w piekarniku.

Serek połączyć rzodkiewką, doprawić solą i pieprzem.

Gorące ziemniaki podawać z serkiem z rzodkiewkami.