



Ziemniaki faszerowane ozorem wołowym, papryką i pieczarkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bardzo smaczne i rewelacyjnie wyglądające danie. Idealnie nadaje się zarówno jako posiłek na co dzień, jak i ciekawa przystawka na przyjęcie. Najlepiej smakuje podane na ciepło.

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki myjemy i gotujemy na półmiękkko w mundurkach. Zalewamy zimną wodą, obieramy ze skórki i kroimy wzdłuż na dwie połówki, które następnie wyłabiamy. Usunięte środki ziemniaków miksujemy.

Krok 2

Ugotowany ozór kroimy na plasterki. Obieramy pieczarki i drobno je kroimy. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła, dodajemy ozór i pieczarki, a całość podsmażamy. Następnie dodajemy do zmiksowanych ziemniaków.

Krok 3

Nagrzewamy piekarnik do 180°C. Dodajemy chrzan, bułkę tartą i doprawiamy solą. Ziemniaki faszerujemy i wkładamy do brytfanny. Posypujemy tartym serem. Pieczemy do przyrumienienia w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut.

Krok 4

Gotowe ziemniaki posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

5 dużych ziemniaków

150 g ugotowanego ozora wołowego

150 g pieczarek

2 łyżki masła łąciate

1 łyżka chrzanu

1 łyżka bułki tartej

1 łyżeczka soli

Garść szczypiorku

100 g tartego sera