

Pieczone ziemniaki z gzikiem

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.

Składniki:

- kilka dużych ziemniaków
- 500 g twarogu półtłustego
 - 400 g śmietany 18%
 - sól, pieprz
 - pęczek koperku
 - 1 ząbek czosnku

Ziemniaki dokładnie myjemy. Zawijamy je każdy osobno w folię aluminiową i układamy je na blaszce. Wstawiamy do piekarnika, temperatura 200 stopni, grzanie góra-dół, czas w zależności od wielkości ziemniaków. Ja swoje piekłam godzinę i 15 minut.

Twarożek przekładamy do miski, dodajemy posiekany koperek, wyciśnięty ząbek czosnku, sól, pieprz oraz śmietanę. Wszystko rozdrabniamy widelcem i mieszamy.

Na talerz przekładamy upieczonego ziemniaka. Nożem kroimy go na cztery części, ale nie do końca. Następnie lekko go naciskamy i otwieramy. Nakładamy twarożek, możemy jeszcze posypać solą, pieprzem oraz świeżymi ziołami.

