

Картофель, фаршированный горгонзолой

Ингредиенты

- Картофель - 4 шт некрупный
- Сыр Горгонзола - 120 г
- Яйцо - 2 шт
- Сливки - 4 ст.л (33%)
- Оливковое масло -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Тщательно вымойте картофель и промокните насухо бумажным полотенцем. Заверните каждую картофелину в фольгу и запекайте 1 час в разогретой до 180 °С духовке.

2

Достаньте картофель из духовки, разверните и дайте чуть остыть. Разрежьте каждую картофелину пополам и чайной ложкой выскребите немного мякоти, отступив от кожицы на 1 см.

3

В отдельной миске смешайте мякоть картофеля с тертой горгонзолой, яйцами и сливками.

4

Плотно уложите картофелины в керамическую форму для запекания, смазанную оливковым маслом. Нафаршируйте сырной начинкой и запекайте в духовке 20 минут до румяной корочки. Сразу же подавайте.



Приятного вам аппетита :)