



Печени картофи със заквасена сметана и гъби

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Големи картофи, необелени
12 с.л.	Заквасена сметана
2 с.л.	Слънчогледово олио
3 с.л.	Бял винен оцет
10 бр.	Гъби (портобело, пачи крак)
2 с.л.	Магданоз, ситно нарязан
3 с.л.	♦ BBQ Пиле
1 щипка	♦ Пипер меланж на зърна
1 щипка	♦ Морска сол

1. Опаковайте картофите цели в алуминиево фолио и поставете директно върху жарта или грила. След около 40-45 минути тествайте дали са готови като ги набодете с вилка.
2. Разбъркайте заквасената сметана с микса за BBQ Пиле и пипер меланж.
3. Нарежете гъбите на малки парченца и сотирайте на тиган с малко олио и сол. Деглазирайте с оцета и оставете настрана.
4. Махнете картофите от грила и направете джоб, като ги разрежете по дължина с нож.
5. Разширете отвора на картофите с вилка и напълнете със заквасената сметана и гъбите. Поръсете малко магданоз отгоре преди да сервираме.

