

Картофель, запеченный со сметаной, грибами и свежей петрушкой

45–60 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Большие картофелины с кожурой
12 ст. л.	Сметана
2 ст. л.	Подсолнечное масло
3 ст. л.	Белый винный уксус
10 шт.	Грибы (шампиньоны, вешенки)
2 ст. л.	Свежая петрушка нарезанная
3 ст. л.	Приправа для овощей и грибов на углях
3 ст. л.	Жареный лук
1 щепотка	4 перца
1 щепотка	Соль морская

Способ приготовления

1. Заверните каждую картофелину в фольгу и положите на угли или решетку гриля. Через 40-45 мин. проколите картофель вилкой, чтобы убедиться, что он стал мягким.
2. Смешайте сметану с приправой "Овощи и сыр на гриле" и приправой "4 перца".
3. Нарежьте грибы на кусочки и обжарьте на медленном огне на масле. Посолите по вкусу. Дегласируйте уксусом и оставьте на некоторое время.
4. Снимите мягкий картофель с гриля и разрежьте ножом вдоль.
5. Сделайте отверстие в картофеле и заполните его сметаной и грибами. Посыпьте свежей петрушкой и жареным луком перед подачей. Приятного аппетита!