

Cartofi copți cu smântână, ciuperci și pătrunjel proaspăt

45—60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 bucăți	Cartofi, mari in coaja
12 lingură	Smântână
2 lingură	Ulei de floarea soarelui
3 lingură	Otet
10 bucăți	Ciuperci
2 lingură	Pătrunjel, proaspăt tocat
3 lingură	Grill grătar amestec de asezonare
1 un vârf de	Sare de mare iodată
1 un vârf de	Piper mozaic boabe

Pregătire

1. Inveliti cartofii individual in folie de aluminiu si asezati direct pe jar sau pe gratar. După aproximativ 40-45 de minute, încercați cu o furculiță pentru a vedea dacă sunt moi.
2. Amestecați smântâna cu Kotányi Grill Grătar amestec de asezonare și piper.
3. Tăiați ciupercile în bucăți mici și prăjiți-le într-o tigaie cu ulei și sare. Se deglaseaza cu otet si se lasa sa se odihneasca.
4. Scoateți cartofii moi de pe grătar și tăiați-i pe lungime cu un cuțit.
5. Pentru a umple, lărgiți golul și umpleți cu smântână și ciuperci marinate. Se presara patrunjel proaspat tocat inainte de servire.