

Pieczone ziemniaki ze śmietaną, grzybami i świeżą pietruszką

45—60 Min

Przygotowanie

1. Zawiń ziemniaki w folię aluminiową i układaj bezpośrednio na żarze lub grillu. Po około 40-45 minutach sprawdź widelcem czy są miękkie.
2. Śmietanę wymieszaj z mieszanką przypraw do warzyw Kotányi GRILL i pieprzem.
3. Pieczarki pokrój na kawałki wielkości kęsa i podsmaż na patelni z oliwą i solą. Deglasuj octem i odstaw.
4. Zdejmij miękkie ziemniaki z grilla i przekrój wzdłuż.
5. Poszerz szczelinę w ziemniakach i wypełnij kwaśną śmietaną i grzybami. Przed podaniem posyp świeżo posiekaną natką pietruszki i chrupiącą cebulą Kotányi.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Ziemniaki, duże ze skórką
12 łyżek	Śmietana kremówka
2 łyżki	Olej słonecznikowy
3 łyżki	Biały ocet winny
10 szt	Grzyby (portobello, boczniaki królewskie)
2 łyżki	Pietruszka, świeżo posiekana
3 łyżki	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
3 łyżki	Cebulka smażona
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana