



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

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.

