



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

4 szt	Średnie ziemniaki
80 g	Awocado (pokrojone w kostkę)
150 g	Ser Cheddar (tarty)
4 szt	Pomidory (pokrojone w kostkę)
1 filiżanka	Świeża kolendra
2 szt	Cebulka dymka
Na dip	
130 g	Śmietana kremówka
1 łyżeczka	Miód
2 łyżeczki	♦ Papryka Wędzona słodka mielona
0.5 łyżeczki	♦ Pieprz Cayenne mielony
1 łyżeczka	♦ Czosnek granulowany
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty

Ziemniaki Hasselback

⌚ 50–60 Min 

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do ziemniaków do temperatury 220°C z możliwością grzania od góry i od dołu. W międzyczasie umyj ziemniaki i osusz je. Następnie ostrym nożem wykonaj w ziemniakach nacięcia w kształcie wachlarza. Pomiędzy nacięciami nie powinno być więcej niż 0,5 cm odstępu.
- 2 Teraz włóż starty ser cheddar do plasterków ziemniaków. Ziemniaki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posyp nadziewane ziemniaki odrobiną sera cheddar. Następnie piecz w piekarniku przez 45 minut.
- 3 W międzyczasie można przygotować dip. Śmietanę wymieszaj z przyprawami Kotányi i dopraw szczyptą soli i pieprzu. W ostatnim umyj dymkę i pokrój w drobne krążki. Następnie drobno posiekaj kolendrę.
- 4 Teraz wyjmij ziemniaki z piekarnika, udekoruj dipem i krążkami dymki, kolendrą, pokrojonymi w kostkę pomidorami i pokrojonym w kostkę awokado i ciesz się świeżością.

