

Ziemniaki Hasselback

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Średnie ziemniaki
80 g	Avocado (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

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.