Ziemniaki faszerowane mięsem i pieczarkami mocno serowe

Składniki

Składniki podstawowe:

- 6 większych ziemniaków,
- opakowanie mozzarelli.
-

Składniki farszu:

- 25 dag pieczarek,
- 10 dag boczku,
- 15 dag mięsa mielonego z szynki wieprzowej,
- 3 czubate łyżeczki mascarpone,
- sól,
- pieprz,
- słodka papryka,
- oregano,
- łyżka oleju.

Sposób przygotowania

Ziemniaki obieram, gotuję w osolonej wodzie, przekrawam na połówki, wydrążam środek. Na łyżce oleju podsmażam mięso z dodatkiem soli. Nadmiar wytopionego tłuszczu odlewam. Pieczarki ścieram na tarce o dużych oczkach, dodaję do mięsa wraz z przyprawami - solą, pieprzem, papryką i oregano. Smażę do momentu wyparowania wody, często mieszam. Na oddzielnej patelni podsmażam boczek w kostce, nadmiar wytopionego tłuszczu odlewam. Dodaję do mięsa. Na koniec dodaję mascarpone, dokładnie mieszam i trzymam na ogniu do czasu jego rozpuszczenia. W razie potrzeby farsz doprawiam do smaku. Mozzarellę kroję na 3 części, następnie w plasterki. Na dnie wydrążonych ziemniaków układam farsz, potem po kilka plasterków sera i znowu farsz. Tak przygotowane ziemniaki zapiekam około 5-7 minut w 200 stopniach, następnie układam po plasterku mozzarelli i piekę jeszcze przez 5 minut (do momentu rozpuszczenia się sera). Gotowe ziemniaki posypuję szczypiorkiem. Smacznego!

- garść posiekanego szczypiorku.