

KGW STARE SKOSZEWY

PYZY ZIEMNIACZANE



Składniki:

2 części surowych, startych na drobnej tarce i odsączonych na gazie lub ściereczce ziemniaków,

1 część ugotowanych i zmielonych ziemniaków

Boczek lub słonina zrumieniona z cebulką do okraszenia.

Z przygotowanych części ziemniaków wyrobić masę, posolić do smaku. Jeśli masa jest za rzadka dodać kilka łyżek mąki pszennej lub ziemniaczanej. Formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego i wrzucać na wrzącą osoloną wodę.

ZAPIEKANKA



Surowe ziemniaki pokrojone w cienkie plastry, doprawione do smaku przyprawami (wg uznania, może być delikat).

Kawałki, plastry szynki, kiełbasy lub mięsa.

Starty żółty ser,

Masło na dno blachy lub naczynia żaroodpornego.

Układamy kolejno w naczyniu, w którym będziemy zapiekać kawałki masła, plastry ziemniaków, wędlinę, ziemniaki i posypujemy starym serem.

ZIEMNIAKI NADZIEWANE



Średniej wielkości ziemniaki gotujemy na półtwardo. Wydrążamy w nich otwory, w które wkładamy przesmażoną kiełbasę z cebulką lub inny farsz. Zawijamy w folię aluminiową i zapiekamy w piekarniku.

ZIEMNIAKI W KOSZULKACH Z BOCZKU



Średniej wielkości ziemniaki ugotować w mundurkach. Po ostudzeniu skórkę obieram. Owijamy ziemniaki plastrami boczku wędzonego. Układamy na blasze i zapiekamy w piekarniku do momentu aż boczek się zrumieni i będzie chrupiący.

Ziemniaki można podawać z sosem np. czosnkowym.

Ziemniaki ułożyć na wyłożonej pergaminie blaszce do pieczenia. Piec 30 minut w 180 stopniach, aż boczek się zrumieni i będzie chrupiący.

Sos czosnkowy: jogurt wymieszać z rozmiżdżonymi ząbkami czosnku, posiekanym szczypiorkiem oraz sokiem i skórką z cytryny, doprawić do smaku solą i pieprzem.

SMACZNEGO