





Nadziewane ziemniaki

Świetny pomysł na pyszną przekąskę np. na Sylwestra

 Czas na High: 2,5H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 6 ziemniaków
- boczek pokrojony w kostkę
- cebula dymka
- tarty ser
- kwaśna śmietana
- guacamole opcjonalnie
-



Wykonanie:

Pokroić ziemniaki w równe plastry, upewniając się, żeby nie przeciąć ich do końca, użyj 6 ziemniaków, przekładaj plastry ziemniaki boczkiem podsmaż go na szybko na patelni, żeby był bardziej chrupiący i posyp drobno posiekaną cebulą dymką. Wyłóż misę wolnowarzu papierem do pieczenia, umieść nadziewane ziemniaki w wolnowarzu, a następnie posyp serem. Umieść ściereczkę kuchenną lub ręcznik papierowy pod pokrywą. Gotuj przez około 2,5 godziny na HIGH. Podawaj z kwaśną śmietaną i guacamole Nie ma konieczności wcześniejszego gotowania ziemniaków