



Картофель фаршированный сыром и лососем

Картофель-второй хлеб и мы не можем представить себе наше питание без этого вкусного и необходимого для нас овоща, картошка фаршированная представляет собой блюдо из картофеля, начиненное содержимым из каких либо продуктов, в нашем случае, целыми тремя начинками.

Что нужно

4

крупные картофелины

200 г

филе лосося

1

пучок укропа

125 г

сыра Бри Милкана

200 г

мягкого творога жирностью 9%

соль, перец

Что делать

1

Картофель тщательно вымыть и отварить в мундире до готовности. Дать остыть.

2

Духовку разогреть до 210 °С. Лосось и сыр нарезать небольшими кубиками. Укроп промыть, подсушить и мелко порубить.

3

Остывшую картошку разрезать вдоль на две части и аккуратно вынуть середину, оставляя по краям слой примерно 1–1,5см.

4

Размять мякоть вилкой и смешать в миске с творогом, кусочками Бри Милкана, лососем и укропом. Приправить солью и перцем.

5

Нафаршировать получившейся начинкой картофель, поместить в жаростойкую форму и запекать в духовке в течение 20 мин. Подавать горячим.