

# Nadziewane ziemniaków

# skorupki

## Nadziewane skorupki ziemniaków – domowy comfort food

Nadziewane skorupki ziemniaków to **prawdziwa uczta dla podniebienia!** Te pyszne łódeczki ziemniaczane wypełnione aromatycznym farszem z boczku, pieczarek i cebuli, a następnie zapieczone pod złocistą kołderką sera to danie, które zachwyci całą rodzinę. Sekret tkwi w odpowiednim wydrążeniu ziemniaków, tak aby skorupka miała idealną grubość około pół centymetra – dzięki temu będzie stabilna, a jednocześnie delikatna w smaku.

### Dla kogo?

Nadziewane ziemniaki to *idealna propozycja* dla miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzą się zarówno jako sycąca kolacja dla całej rodziny, jak i jako danie dla gości, którzy cenią sobie domowe, pełne smaku potrawy. Dzieci również je pokochają – zwłaszcza gdy pozwolisz im pomóc przy nadziewaniu ziemniaczanych łódeczek!

### Na jaką okazję?

To danie świetnie sprawdzi się na **nieformalne spotkania rodzinne**, weekendowy obiad czy kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na zimowe wieczory, gdy za oknem plucha – nadziewane ziemniaki rozgrzeją i nasycą każdego domownika. Podane z gęstą śmietaną i posiekanym szczypiorkiem stanowią kompletny posiłek.

## Czy wiesz, że?

Ziemniaki w mundurkach zachowują więcej składników odżywczych niż te obrane przed gotowaniem. Dodatkowo, połączenie ziemniaków z boczkiem i pieczarkami tworzy harmonijną kompozycję smaków, gdzie każdy składnik doskonale uzupełnia pozostałe. Kostki Knorr dodają głębi smaku i wydobywają aromaty wszystkich składników.

## Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem dodając *różne rodzaje serów*, suszone pomidory lub szpinak. Wegetariańska wersja z serem feta i szpinakiem również zachwyci podniebienia. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj odrobinę wędzonej papryki lub świeżych ziół.