

21 Ιουνίου 2016

Πατάτες γεμιστές με τσένταρ, λουκάνικο και σύγκλινο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



nown

Οι γεμιστές πατάτες είναι ένα

από τα πιο αγαπημένα ορεκτικά που ταιριάζουν παντού αφού ανάλογα με την περίσταση προσαρμόζετε και τη γέμιση. Η εκδοχή αυτή ταιριάζει πολύ στο κυριακάτικο ή γιορτινό τραπέζι.

Μερίδες:4 Χρόνος προετοιμασίας:15' Χρόνος μαγειρέματος:1:10' Έτοιμο σε:1:25'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Δημήτρης Σκαρμούτσος

Υλικά

- 4 πατάτες μεγάλες
- 500γρ. τυρί τσένταρ τριμμένο
- 2 λουκάνικα ριγανάτα ψιλοκομμένα
- 200γρ. σύγκλινο ψιλοκομμένο
- 1 κουτ. σούπας μέλι θυμαρίσιο
- 3 κουτ. γλυκού μουστάρδα
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Πλένετε τις πατάτες πολύ καλά, τις τυλίγετε μία μία σε αλουμινόχαρτο, τις τοποθετείτε σε ένα ταψάκι και τις ψήνετε για στους 180 βαθμούς για 1 ώρα περίπου ή μέχρι να μαλακώσουν καλά.

Τις βγάζετε από τον φούρνο και τις αφήνετε να κρυώσουν. Τις κόβετε κατά μήκος στη μέση και αδειάζετε πολύ προσεκτικά ένα μέρος από την ψίχα τους.

Βάζετε την ψίχα που αφαιρέσατε σε ένα μπολ και την ανακατεύετε με τα αλλαντικά. Προσθέτετε την μουστάρδα και το μέλι και αλατοπιπερώνετε. Ρίχνετε και το μισό από το τριμμένο τυρί, ανακατεύετε και ξεκινάτε να γεμίζετε τις πατάτες με το μίγμα. Από πάνω πασπαλίζετε με το τυρί που κρατήσατε.

Τις ξαναβάζετε στο φούρνο και τις ψήνετε στους 180 βαθμούς για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να λιώσει το τυρί.

Πηγή: olivemagazine.gr