

27 Αυγούστου 2016

Πατάτες ψητές γεμιστές με τυρί,μανιτάρια και μπέικον

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά συνταγής

- 4 μεγάλες πατάτες
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 150 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φετούλες
- 200 γρ. τυρί τσένταρ τριμμένο
- 4 φέτες μπέικον ψιλοκομμένο
- 60 γρ. βούτυρο
- χοντρό αλάτι για το ψήσιμο
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- αλάτι
- μαϊντανός ψιλοκομμένος για το γαρνίρισμα
- 2-3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Εκτέλεση συνταγής

1. Πλένετε καλά τις πατάτες και τις στεγνώνετε. Τις αλείφετε με λίγο βούτυρο, τις πασπαλίζετε με χοντρό αλάτι και τις τυλίγετε με αλουμινόχαρτο. Τις ψήνετε στο φούρνο 1 ώρα στους 180° - 200° C. Κατόπιν ανοίγετε προσεκτικά τα αλουμινόχαρτα και τις κόβετε στη μέση.
2. Αφαιρείτε με κουταλάκι αρκετή από τη σάρκα κάθε πατάτας προσέχοντας να μη χαλάσει το σχήμα της. Σοτάρετε στο λάδι τα κρεμμυδάκια και το σκόρδο.
3. Αναμειγνύετε τη σάρκα της πατάτας με τα σοταρισμένα κρεμμυδάκια, το τυρί και ταμανιτάρια και τη γραβιέρα, προσθέτετε αλάτι και πιπέρι και μοιράζετε το μείγμα στις «σκαμμένες πατάτες».
4. Σοτάρετε πολύ ελαφρά το μπέικον σε αντικολλητικό τηγάνι 1'-2' (χωρίς λιπαρή ύλη). Μοιράζετε στις πατάτες τα κομμάτια του μπέικον. Τις ψήνετε 5' στους 200o C και σερβίρετε, αφού γαρνίρετε με λίγο μαϊντανό.

Πηγή: icookgreek.com