

Angielskie pieczone ziemniaki (jacket potatoes)



Autor: **Pani_Domu**
Przepisów: **40** Ocena: **480**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

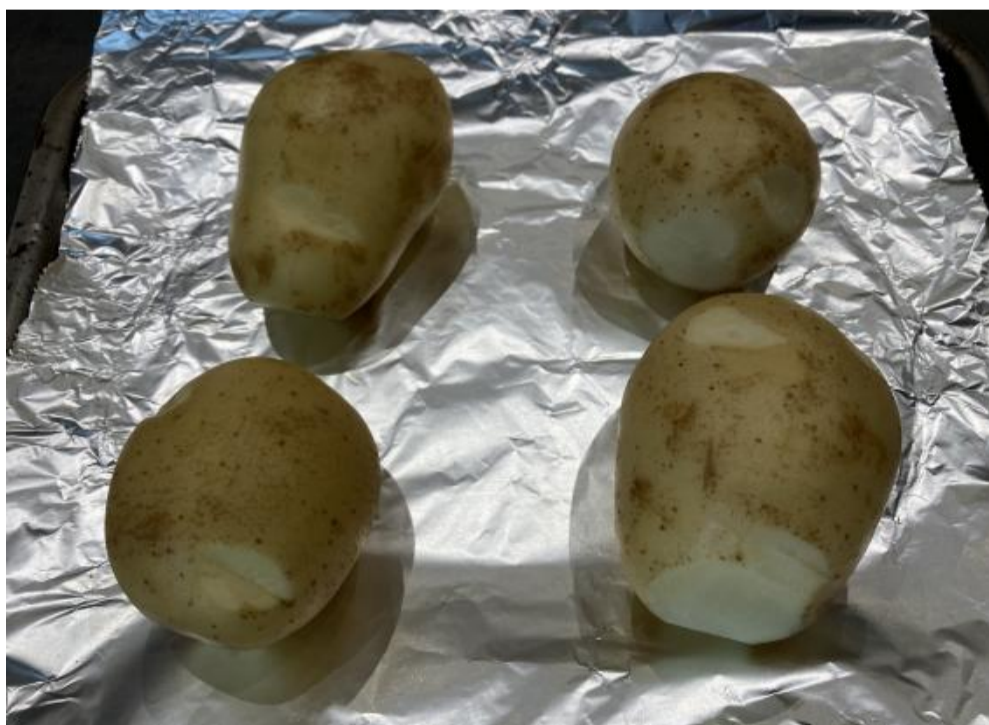


Składniki:

- Ziemniaki
- Dodatki:
- Ser cheddar lub inny żółty ser
- Fasolka w sosie pomidorowym (moja ulubiona to fasolka firmy Heinz)
- Bekon

Sposób przygotowania:

- 1 Do tej potrawy najlepsze są mączyste duże ziemniaki – jeden lub dwa na osobę, w zależności od apetytu i rozmiaru ziemniaków. Ziemniaki dokładnie wyszorować i odkroić wszelkie uszkodzenia. Ziemniaki lekko nakroić na górze wzdłuż i w poprzek. **BARDZO WAŻNE** – ziemniaki muszą być nakrojone przed pieczeniem. Jeśli zapomnisz nakroić i ziemniak ma zbyt szczelną skórkę to w trakcie pieczenia para wodna będzie się zbierać pod ciśnieniem w środku ziemniaka i może eksplodować. Pół biedy jeśli tylko cały piekarnik będzie upakowany w środku, o wiele gorzej, jeśli gorący ziemniak wybuchnie akurat jak zaglądasz do piekarnika...



- 2 Ziemniaki ułożyć na blaszce, piec w temperaturze 200 °C z termoobiegiem (220 °C grzanie góra-dół) przez około godzinę, ale to też zależy od wielkości i odmiany ziemniaków. Ziemniaki

są upieczone, jeśli bez problemu można w nie wbić widelec (w te nakrojone miejsca).



- 3 Upieczone ziemniaki przekroić na pół, posypać serem cheddar, podawać z bekonem (można włożyć do piekarnika jakieś 15 min przed końcem pieczenia ziemniaków) i fasolką. Takie ziemniaki zjada się razem ze skórką – kiedyś nie wiedziałam i zostawiałam skórkę, ale to właśnie skórka jest najlepsza :)



Twoje notatki do przepisu: