

Фаршированный картофель с ветчиной и сыром!

Ингредиенты

- крупный картофель 2 штуки
- сливочное масло 50 грамм
- чеснок 1 или 2 дольки
- сливочный сыр 200 грамм
- прошутто 4 ломтика
- вареная морковь для украшения
- зелень для украшения
- соль по вкусу
- сливки 2 ст.л

Способ приготовления рецепта фаршированный картофель с ветчиной и сыром!

- Картофель помыть, вытереть полотенцем и плотно завернуть в 4-5 слоев фольги. Подготовленные клубни выложить на противень и поместить в разогретую до 180 градусов духовку. Запекать 1,5 часов (в зависимости от размера клубней). Горячий картофель вынуть из духовки. Не разворачивая фольгу, разрезать вдоль по середине острым ножом. Половинки развернуть. Пока картофель горячий, аккуратно отделить картофельную мякоть от кожуры. Слегка перемешать прямо в картофельных чашечках. На каждую половинку выложить по кусочку сливочного масла, посолить. Взбить картофельную мякоть с маслом до образования однородной массы. Сыр перемешать с раздавленным чесноком и сливками. Выложить на каждую половинку картофеля порцию начинки. Украсить ломтиками прошутто, кусочками вареной моркови и зеленью. Готово!